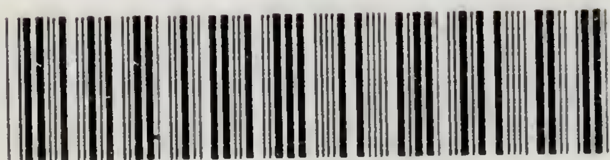


HEMMETS KOKBOK


22102364160

Mor Nanny Julen 1912

LÄROBÖCKER I HUSLIG EKONOMI

N:o III

HEMMETS KOKBOK

Av HEMMETS KOKBOK utkom

1:a	upplagan	år	1903	i	4000	ex.
2:a	»	»	1903	»	4000	»
3:e	»	»	1903	»	6000	»
4:e	»	»	1903	»	6000	»
5:e	»	»	1904	»	6000	»
6:e	»	»	1905	»	6000	»
7:e	»	»	1906	»	6000	»
8:e	»	»	1907	»	6000	»
9:e	»	»	1907	»	6000	»
10:e	»	»	1908	»	16000	»
11:e	»	»	1909	»	6000	»
12:e	»	»	1909	»	6000	»
13:e	»	»	1910	»	10000	»
14:e	»	»	1911	»	3000	»
15:e	»	»	1911	»	10000	»
			Summa		101000	ex.

HEMMETS KOKBOK

UTGIVEN AV FACKSKOLAN FÖR HUSLIG EKONOMI I UPPSALA

15:E UPPLAGAN



STOCKHOLM
P. A. NORSTEDT & SÖNERS FÖRLAG

ISAAC MARCUS'
BOKTRYCKERI-
AKTIEBOLAG
STOCKHOLM
1911

[112685]

FÖRORD.

»Hemmets kokbok» är en kokbok för det borgerliga **hemmet** *den innehåller huvudsakligen vad man kunde kalla* **god husmanskost,** *men därjämte även ett ej ringa antal finare, och naturligtvis dyrare, rätter för mera festliga tillfällen. Däremot offras här icke egentligen åt den kulinariska lyxen. Som supplement till »Hemmets kokbok» har fackskolan utgivit en särskild samling recept för »Finare matlagning».*

De matrecept, som meddelas i »Hemmets kokbok», utgöra ett urval ur den stora receptsamling, som under en följd av år samlats i Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala. Större delen av recepten är visserligen tillkommen genom bearbetning av svenska källor, men ganska många utgå från utländska sådana, vilka lämpats efter svenska förhållanden och vanor. I boken ingå alltså många för vårt lands husmödrar nya maträtter. Om **alla** *recepten utan undantag gäller, att de blivit inom skolan upprepade gånger prövade och sålunda äro fullt pålitliga.*

Från våra bland allmänheten mera spridda kokböcker skiljer sig »Hemmets kokbok» i övrigt därigenom, att ingrediensernas mängd och beskaffenhet i början av varje recept noggrant angivas, och att tillagningen utförligt och mycket noggrant beskrives. Därigenom är kokboken i stånd att ge **säker ledning även åt husmödrar, som äro mindre vana vid matlagning.**

Utskrivningen av recepten för tryck är verkställd av skolans föreståndarinna med biträde av flera av skolans lärarinnor.

Sedan under åren 1903—07 föreliggande kokbok utkommit i 9 upplagor, har redaktionen för 10:de upplagan underkastat arbetet en genomgående revision, rättat upptäckta fel i fråga om ingredienser eller beredning och infört ett fyrtiotal nya recept, som

enligt kokbokens plan ansetts böra tillhöra densamma. Dessutom ha tillagts 12 färglagda planscher över matnyttiga fåglar och fiskar, en del grönsaker och svampar samt olika slag och stycken av kött. Planscherna äro ritade efter naturen av K. Vetenskaps-akademiens tecknare, artisten A. Ekblom.

I den nu utkommande nya upplagan ha tillagts recept för beredning av kaffe, te och choklad, planscherna ha för bekvämlighets skull numrerats, och till planscherna har fogats särskild text innehållande en del upplysningar, som husmödrar förmodligen skola finna välkomna. Att göra några andra ändringar har redaktionen ej funnit anledning. Då **Hemmets kokbok** *även användes som lärobok i skolor, bör det anses som en fördel, att ej andra förändringar än högst nödiga och nyttiga göras; olika upplagor kunna sålunda användas samtidigt.*

»Hemmets kokbok» har före den nu utkommande upplagan utgått i **88,000** *exemplar. Redaktionen känner sig glad och tacksam för det förtroende och den välvilja, varmed detta arbete från början och allt framgent mottagits av den svenska allmänheten.*

Då man vid matlagning ej alltid har vågen till hands och så noggranna mått i allmänhet ej heller behövas, mätes i boken ingrediensernas mängd oftast med kkp = kaffekopp, msk. = matsked, tsk. = tesked. Som emellertid »kaffekoppar», »matskedar» o. s. v. kunna tagas olika stora, följer här en uppgift på vad i boken ungefär menas med dessa mått:

1 msk. fast smör = 30 gr.
1 dcl. smält smör = 100 gr.
1 msk strösocker = 25 gr.
1 kkp strösocker = 100 gr.
1 msk. vetemjöl = 25 gr.
1 kkp vetemjöl = 60 gr.
1 kn. persilja = 3 struka msk. hackad persilja.

Med **mjöl** *menas vetemjöl, då ej annorlunda angives.*

INNEHÅLL.

Ordlista.

De uppgifter om uttalet, som här följa, givas till tjänst för läsare, som *icke kunna* franska eller engelska och sålunda måste med *närmast liknande svenska* ljud ersätta de främmande. Med *ʃ* menas det ljud, som finns i början av *sju, skjuta,* med *ŋ* det ljud som tecknas med *ng* i trång, med *n* i bänk.

A-la-daube — *aladå'b.*
Beignet-sufflé — *bänjé-suflé.*
Fr. *soufflé* uppblåst.
Biskvier — Fr. *biscuit* eg. »två gånger kokat» (bakat o. s. v.).
Blanc-mangé — *blaŋmaŋʃé.*
Fr. *blanc* vit, *manger* äta, alltså »vitmat».
Boeuf à la mode — *böff-alamå'd.*
Fr. (boeuf) *à la mode* = (oxe) »efter modet».
Bouchéer — *buʃéer.*
Fr. *bouchée* »munfull», »tugga».
Brylépudding (-sås).
Fr. *brûler* bränna.
Charlotte-russe — *ʃarlått- ryss.*
Fr. *charlotte* en maträtt (av namnet *Charlotte ?), russe* rysk.
Chateaubriand — *ʃatåbriáŋŋ.*
Har möjligen sitt namn efter den lilla franska staden *Châteaubriand,* 53 km. fr. Nantes, med ett slott från 11 årh. byggt av en herr *Briant;* sedan det under Ludvig XI:s tid blivit förstört, byggdes ett nytt med stor prakt på 1500-talet (Larousse). Eller efter en fransk finsmakare, viscount François Auguste Ch., f. 1769, d. 1848 (Senn).
Colbertsås — *kolbä'r-sås.*
Har sitt namn efter den franske statsmannen *Colbert* (1619—83) under Ludvig XIV.
Consommé — *kåŋsomé.*
Fr. *consommé* eg. fulländad, avslutad; *bouillon consommé* »dubbelbuljong».
Crême-brûlé — *kräm-brylé.*
Fr. *crême* grädde, *brûlé* bränd.
Crême-cerise — *kräm-seris.*
Fr. *crême* grädde, *cerise* körsbär.
Croûtons-*krutóŋŋ.*
Fr. *croûton* eg. skorpbit.
Filé à la Oscar — *filé-ala-åskár.*
Fr. *filet* eg. liten tråd, nät; sedan ett visst köttparti hos slaktdjur.
Oscar = kung Oskar.
Fricandeau på kalv — *frikaŋdå'.*
Skall först ha lagats av Jean de Carême, kock hos påven Leo X (Senn).
Frikassé.
Av fr. vb. *fricasser* tillaga kött på ett visst sätt med sås.
Gelé — *ʃelé.*
Fr. *gélé* frusen.
Glace — *glass.*
Fr. *glace* is. Skall först ha använts av Katrina av Medici (16 årh.); enligt andra skall denna rätt ej vara äldre än från början av 1800-talet (Senn).
Glasýr.
Gös à la Homburg.
Eg. *à la mode de Hombourg* = efter Homburgs bruk. *Homburg* stad i Tyskland.
Gös à la Soto Maior — *alasåtåmájor.*
Eg. *à la mode de Soto Maior. Soto Maior* var portugisisk ministeri

Stockholms på 1860—70-talen känd som finsmakare.

Haché-kotletter — *aſékotlä'tter.*
Fr. *haché* hackad.

Hachis — *aſí.*
Fr. *hacher* hacka (sönder).

Hollandaise — *ållaydä's.*
Eg. *sauce hollandaise* = holländsk sås.

Hotch-potch-soppa — *håtſ-påtſ.*
Eng. *hotchpotch* oredig blandning.

Juliennesoppa — *ſyliä'nn-*
Uppkallad efter en kock *Jean Julien*, som 1785 först lagat sådan soppa (Senn).

Kalvkotletter à la Napolitaine — *alanapolitä'n.*
Eg. *à la mode Napolitaine* = efter bruket i Neapel.

Kanapéer.
Fr. *canapé* soffa; brödskiva stekt i smör.

Kongresser.
Fr. *congrès*, eng. *congress* samling (i intetdera språket förekommer ordet som namn på maträtt).

Kroketter — *kråkä'tter.*
Fr. *croque* skorpa med mandlar; *croquettes* små kulor av deg l. annat, beredda på visst sätt.

Krustáder.
Fr. *croustades* av *croûte* (äldre, *crouste*) skorpa.

Kurry (Curry) — *kúrri.*
Eng. *curry* skarpsås l. rätt med sådan sås; av hinduiska *khura* eg. »smaklig», indisk krydda.

Maisena — *majsena.*
Avledning av *majs.*

Majonässås.
Fr. *(sauce) mayonnaise*, möjl. efter staden *Mahon*, som togs av Richelieu.

Marä ng.
Fr. *meringue.*

Maräng-suisse *marä'yy-sui'ss.*
Fr. *suisse* = schweitzisk?

Mazariner — *masaríner.*
Efter den franske statsmannen Mazarin *(ä'yy)* (1602—1661). Fr. *mazarin* = glasbägare.

Njur-sauté — *njúrsåté.*
Fr. *sauter* hoppa, bringa att hoppa.

Petits-choux — *peti-ſú.*
Fr., eg. »små kål».

Pickles — *píkkels.*
Eng *pickle* konserverande vätska; *mixed pickles* lök, blomkål, gurka o. dyl. i ättika.

Pilau — *pilå'.*
Eng. *pilau* (av turk. *pilav*), en rätt av ris och kött.

Pistácier (pistacie-glace).
Lat. *pistacium.* (frukt av pistacieträdet (i mindre Asien och medelhavsländerna).

Punch-romaine -- *punſ-romä'n.*
Eg. *à la mode romaine*, på romerskt sätt.

Puré = mos.

Queneller — *kenä'ller* (flertal).

Ränklor (Reine-Claude — *rän-klå'd),*

Shortbread — *ſå'rtbrädd.*
Eng. eg. = »kortbröd», mördeg.

Sponge-cake — *spå'ndj-käk.*
Eng., eg. = »svampkaka».

Sufflé (soufflé).
Fr. *souffler* blåsa.

Tutti-frútti.
Ital. »frukter av alla slag».

Tårta à la finesse — *alafinä'ss.*
Eg. »på fint sätt».

Wienerschnitzel — *vínerſnitsel.*
Efter *Wien*, huvudstaden i Österrike.

Windsorsoppa — *uíndsår-soppa.*
Efter *Windsor*, slott tillhörigt engelska konungafamiljen.

Vol-au-vent — *vålåváyy.*

SOPPOR

Soppor av kött.

1. Klar buljong (f. 6 pers.).

2 kg. märgpipa, oxhals l. rev	1 purjolök
4 lit. vatten	1 bit rotselleri
1/2 msk. salt	1/2 kålrot
2 morötter	4 vitpepparkorn
1 palsternacka	

Klarmedel:

1 hg. benfritt, magert kött	1 liten bit kålrot
2 äggvitor	1 liten bit selleri
1/2 morot	några kvistar persilja
1/2 purjolök	(eller 2 hela ägg)

BEREDNING: Köttet, som helst bör vara nyslaktat, tvättas med en duk doppad i kallt vatten, styckas i små bitar, sättes på i kallt vatten i en hög gryta av koppar eller emaljerat järn med tätt slutande lock. Saltet tillsättes genast, varefter kitteln får stå vid sidan av elden 1/2 tim. Det hela bringas därefter långsamt till kokning, skummas *mycket* väl, då det kokar upp, och får sedan *sakta* koka 5—6 tim. Under första timmen buljongen kokar, avskummas noga allt grums, som flyter upp till ytan. (Man kan tillsätta litet kallt vatten, så att kokningen för ett ögonblick upphör, och då buljongen åter kokar, skummas den genast.) Sedan buljongen kokat ett par timmar, läggas de ansade och sköljda rotsakerna i samt pepparn. När buljongen kokat sin fulla tid, silas den upp och får stå, tills fettet flutit upp, varefter detta mycket väl skummas av. Helst bör buljongen kokas dagen innan den skall användas.

Vid klarningen blandas det malda köttet med äggvitorna och de hackade rotsakerna, och häri röres den kalla buljongen

ned, litet i sänder. Buljongen får sedan koka i 15 min. och silas därefter genom en i varmt vatten urvriden servett eller ylleduk.

Buljong kan också klaras med hela ägg. Den får av gulan vacker färg och blir simmig.

Kokas buljongen dagen innan den skall användas, kunna klarmedel vara överflödiga.

Önskas *brun buljong*, brynes köttet före kokningen.

---

2. Consommé (f. 6 pers.).

1 kg. märgpipa	1 tsk. salt
1/2 kg. kalvbringa	1 morot
1 höns	1 liten palsternacka
4 lit. buljong	

BEREDNING: Hönset ansas på vanligt sätt och brynes på stark eld, men får ej genomsteka. Ox- och kalvköttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten, och styckas i små bitar. Det lägges därefter jämte hönset och saltet i den kalla buljongen, får långsamt koka upp och skummas, varefter de ansade rotsakerna läggas i. Buljongen får sedan sakta koka 4—5 tim. och klaras därefter på vanligt sätt.

Till consommé serveras pastejer, vindböjtlar, makaroni eller vermiceller.

---

3. Efterbuljong.

Denna buljong kokas på kött, senor och ben från föregående buljongkokning eller ock på stekben. Den kokas som vanlig buljong och användes som underlag för enklare soppor.

---

4. Götisk soppa (f. 6 pers.).

2 lit. stark, klar buljong	1/2 dcl. sherry
1 tsk. soja	salt
1 msk. konjak	cayennepeppar

BEREDNING: Buljongen kokas upp och klaras, om så behöves, med äggvita. Färgas med soja och avsmakas med konjak, sherry och kryddor. Serveras med rostat bröd.

---

5. Juliennesoppa (f. 6 pers.).

2 små morötter
2 palsternackor
1 litet selleri
1 purjolök
1 litet saladhuvud

2 msk. smör
1 tsk. socker
2 lit. consommé eller buljong
(salt, peppar)

BEREDNING: Saladhuvudet sköljes och skäres i strimlor, rotsakerna sköljas och skrapas samt skäras i *fina* strimlor. De brynas därefter väl i smöret och sockras, consommén tillsättes, och soppan får koka omkr. 20 min. Den skummas, avsmakas och serveras mycket het.

---

6. Klar buljong med grönsaker (f. 6 pers.).

1½ lit. stark, klar buljong
2 små morötter
1 palsternacka
½ selleri
1 purjolök

12 små jordärtskockor
1 litet blomkålshuvud
vatten
salt
(vitpeppar)

BEREDNING: Rötterna sköljas, skrapas och skäras i fina strimlor samt sättas på i kokande, lätt saltat vatten tillika med blomkålen. Buljongen kokas upp, de färdigkokta rötterna jämte blomkålen tillsättas, och soppan avsmakas.

---

7. Oskarssoppa (f. 6 pers.).

2 lit. stark buljong
2 morötter
1 liten palsternacka
(vitpeppar)

salt
frikadeller av kalvfärs
3 msk. konserverade champinjoner

BEREDNING: Buljongen klaras på vanligt sätt. Rötterna skrapas och kokas i lätt saltat vatten och skäras i nätta skivor med legymkniv. De läggas därefter ned i den heta buljongen tillika med frikadellerna och champinjonerna. Sist avsmakas soppan.

---

8. Kalvbuljong (f. 6 pers.).

1 kalvlägg	1 morot
1½ kg. kalvbog eller bringa	1 *litet* selleri
4 lit. vatten	½ purjolök
½ msk. salt	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten och styckas i små bitar. Det sättes därefter på i det kalla vattnet jämte saltet, får koka upp och skummas väl. De ansade rotsakerna läggas i, buljongen får koka 3—4 tim., och klaras sedan på vanligt sätt.

Önskas buljongen finare, kan 1 kg. av kalvköttet uteslutas, men i stället användes 1 höns.

---

9. Kalvbuljong med selleri (f. 6 pers.).

2½ lit. kalvbuljong	vitpeppar
1 selleri	salt

BEREDNING: Selleriet sköljes, skrapas och skäres i små tärningar, förvälles och lägges i kallt vatten för att bibehålla sin färg. Det tages upp, får rinna av och kokas därefter i ½ lit. av buljongen, först på helt sakta eld under ½ tim. och sedan ytterligare 1 tim. på starkare eld, varunder buljongen får koka in, så att selleriet blir glaserat. Resten av buljongen tillsättes, soppan får ett uppkok, avsmakas och serveras.

---

10. Avredd buljong (f. 6 pers.).

1 msk. smör	salt, vitpeppar
3 msk. mjöl	2 äggulor
2 lit. buljong	1 dcl. grädde

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen spädes på under flitig rörning och får koka 10—15 min., varefter den skummas och avsmakas. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, och buljongen slås till under stark vispning. Den serveras med frikadeller, queneller eller dylikt.

---

11. Jenny-Linds-soppa (f. 6 pers.).

3 msk. vita sagogryn	vitpeppar
2 lit. blandad kalv- och ox-buljong	(socker)
salt	2 dcl. grädde
	1 äggula

BEREDNING: Grynen sköljas i kallt vatten, läggas i den kokande buljongen och få koka, tills de äro klara. Soppan avsmakas. Äggulan vispas upp med grädden i soppskålen, och soppan slås till under stark vispning.

---

12. Avredd buljong med champinjoner (f. 6 pers.).

1 msk. smör	2 äggulor
3 msk. mjöl	1 dcl. grädde
2 lit. blandad kalv- och ox-buljong	6 msk. konserverade champinjoner med sitt spad
salt, vitpeppar	1/2 msk. smör

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen spädes på under flitig rörning, och soppan får koka

10 min., och avsmakas sedan. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under stark vispning. Champinjonerna fräsas i ½ msk. smör och hällas jämte sitt spad i soppan.

---

13. Kejsarsoppa (f. 6 pers.).

1 msk. smör
3 msk. mjöl
2 lit. stark buljong
salt
vitpeppar (cayenne)
(socker)
1 dcl. sherry
2 äggulor
1 dcl. grädde

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas. Buljongen tillsättes under flitig rörning och får koka 15—20 min. Soppan avsmakas med vin och kryddor. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under vispning. Den kan serveras med eller utan förlorade ägg.

---

14. Soppa med blomkål (f. 6 pers.).

1 stort blomkålshuvud
½ lit. vatten
1 tsk. salt
1 msk. smör
3 msk. mjöl
2 lit. buljong
salt
vitpeppar

BEREDNING: Blomkålen rensas, sköljes och lägges i det kokande vattnet, tillsatt med saltet, och får koka, tills den är mjuk, varefter den lägges upp på sikt att rinna av. Kålspadet tillvaratages. Smör och mjöl sammanfräsas, kålspadet och buljongen tillsättas, och soppan får koka 10 min. Den sönderdelade blomkålen lägges i, och soppan avsmakas samt serveras med rostat bröd eller ostsmörgåsar.

Önskas soppan enklare, tages 1½ lit. buljong och ½ lit. mjölk.

---

15. Soppa med sockerrötter (f. 6 pers.).

2 lit. god buljong
12 st. sockerrötter
salt, vitpeppar
4 äggulor

BEREDNING: Sockerrötterna skrapas och skäras i 5—7 cm. långa bitar samt förvällas några minuter i kokande vatten och kokas därefter färdiga i den uppsilade och skummade buljongen. Äggulorna vispas upp i soppskålen, och när rötterna äro kokta, tillslås soppan under stark vispning. Serveras med stekt bröd.

---

16. Viktoriasoppa (f. 6 pers.).

1 lit. jordärtskockor
½ lit. vatten
½ msk. salt
1 msk. smör
2 msk. mjöl
1½ lit. blandad kalv- och oxbuljong
2 äggulor
salt, vitpeppar
socker

BEREDNING: Jordärtskockorna skalas och formas lika stora samt läggas i ättikblandat vatten för att ej bli mörka. De kokas mjuka i lätt saltat vatten. Smör och mjöl sammanfräsas samt spädas på med den kokande buljongen och så mycket av spadet, i vilket jordärtskockorna kokat, att soppan får god smak. Därefter får den koka 10 min. Äggulorna vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under stark vispning. Sist läggas jordärtskockorna i, soppan avsmakas och serveras mycket varm.

---

17. Soppa med kurry (f. 6 pers.).

2 lit. buljong
1 medelstort selleri
2 små chalottenlökar
2 äggulor
kurrypulver efter smak
salt
cayennepeppar

BEREDNING: Selleriet och löken ansas på vanligt sätt och kokas mjuka i buljongen. Buljongen silas, sättes åter på och avredes med äggulorna. Kurrypulver efter smak tillsättes. Soppan avsmakas med salt och cayennepeppar och serveras med frikadeller, fiskfärstärningar eller jordärtskockor, palsternackor och bitar av det kokta selleriet.

---

18. Italiensk soppa (f. 6 pers.).

2 kg. köttben
3 msk. flottyr
4 lit. vatten
salt
vitpeppar
2 morötter
1 liten knippa persiljestjälkar
1 1/2 msk. smör
3 msk. mjöl
1/2 kkp stjärnmakaroni
2 msk. riven ost (helst roquefort)
2 msk. sherry l. madeira

BEREDNING: Goda köttben brynas i flottyren och påsättas att koka i 4 lit. vatten. Spadet skummas väl, då det kokar upp, och kryddor, morötter och persiljeknippan läggas i. Det hela får nu koka med tätt slutet lock, tills buljongen har god smak, vartill åtgår 4—5 tim. Buljongen silas och skummas väl. Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen spädes på, och de sköljda stjärnmakaronerna tillsättas. Buljongen får sedan koka omkr. 20 min., eller till dess makaronerna äro fullkomligt mjuka och utsvällda. Den rivna osten och vinet tillsättas, och soppan avsmakas.

---

19. Favoritsoppa (f. 6 pers.).

1 msk. smör
2 msk. mjöl
2 lit. buljong (kokt på stekben)
salt
vitpeppar
(2 msk. vin, sherry, portvin l. madeira)
1 hg. makaroni
1/2 lit. buljong

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen (som bör ha rotsmak) tillsättes, och soppan får koka

omkr. 10 min. Den avsmakas med salt, vitpeppar och, om så önskas, med litet vin. Soppan serveras med makaroner kokta i buljong.

---

20. Köttsoppa (f. 6 pers.).

2 kg. märgpipa, rev eller hals	1 palsternacka
3 lit. vatten	1 purjolök
1 msk. salt	1 liten kålrot
2 morötter	1 *liten* knippa persilja

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten. Det hugges därefter i två stycken, sättes på i det kalla vattnet och får hastigt koka upp, skummas väl och saltas. Soppan får därefter sakta koka med tätt slutet lock 3—4 tim. Efter omkr. 2 tim. läggas de ansade rotsakerna i. Då soppan är färdig, skäras rotsakerna i bitar och serveras i soppskålen. Sist tillsättes den hackade persiljan, buljongen får ett uppkok och hälles upp i soppskålen. Köttet kan antingen serveras i soppan, skuret i bitar, eller särskilt med pepparrotssås.

---

21. Oxsvanssoppa (f. 6 pers.).

1 oxsvans	10 kryddpepparkorn
2 msk. smör	$1\frac{1}{2}$ msk. mjöl
1 liten chalottenlök	2 lit. buljong
1 liten morot	vitpeppar, salt
3 persiljestjälkar	3 msk. sherry

BEREDNING: Oxsvansen tvättas med hett vatten och torkas väl. Den hugges i stycken efter lederna. Smöret brynes i en järngryta, oxsvansarna läggas i jämte den skalade löken, den sköljda och skrapade moroten, skuren i bitar, persiljestjälkarna samt kryddpepparkornen. Alltsammans får sakta bryna under omrörning 1—2 tim., varefter mjölet tillsättes, och bryningen fortsättes ännu $\frac{1}{2}$ timme. Buljongen hälles i,

och köttet får koka, tills det är fullkomligt mört. Soppan silas och skummas väl samt avsmakas med vinet, salt och vitpeppar. Svansbitarna serveras i soppan.

22. Vindsorsoppa (f. 6 pers.).

2 kalvläggar
1 lit. vatten
1 tsk. salt
1 msk. smör
3 msk. mjöl
$1\frac{1}{2}$ lit. oxbuljong
1 liten knippa persilja
1 dcl. madeira
(socker), salt
cayennepeppar

BEREDNING: Läggarna skållas, ansas och kokas i vattnet under två timmar, varefter de tagas upp. Köttet skäres i bitar, och spadet silas och skummas. Smör och mjöl sammanfräsas, och $\frac{1}{2}$ liter av spadet samt buljongen tillsättas, ävenså den rensade och sköljda persiljan, vinet och kryddorna. Soppan får därefter koka $\frac{1}{2}$ tim. vid sakta eld, varefter persiljeknippan tages upp. Det skurna köttet serveras i soppan, som bör ha tydlig vinsmak.

23. Falsk sköldpaddsoppa (f. 6 pers.).

1 gödkalvhuvud
1 msk. salt
$\frac{1}{2}$ tsk. vitpeppar
1 liten bit ingefära
2 rödlökar
2 morötter
1 selleri
1 msk. smör
3 msk. mjöl
2 lit. kalv- och oxbuljong
1 knivsudd cayennepeppar
brynt socker
2 msk. sherry eller madeira

BEREDNING: Kalvhuvudet klyves, hjärnan tages ur, och huvudet sköljes väl samt lägges i vatten omkring 12 tim. Det tages därefter upp och sättes på elden i så mycket kallt vatten, att detta står över köttet; saltet tillsättes, och då spadet kokat upp, skummas det väl, och kryddorna jämte rotsakerna

läggas i. Soppan får sedan koka, tills köttet börjar lossna från benen, då det tages upp, och buljongen silas. Köttet skiljes från benen, skrädes, och då det är riktigt kallt, skäres det i små bitar. Löken skalas, hackas fint och brynes i smöret, mjölet och buljongen tillsättas, och soppan får koka 10—15 minuter. Den avsmakas med litet cayennepeppar samt vinet och serveras med det sönderskurna köttet.

---

24. Soppa på fårhals (f. 6 pers.).

3 msk. korngryn	3 lit. vatten
1 purjolök	1 msk. salt
3/4 kg. fårhals	6 potatisar
2 msk. smör	

BEREDNING: Grynen sköljas väl, purjolöken ansas och skäres i strimlor. Köttet sköljes, torkas med en duk och skäres i bitar, vilka brynas i smöret. Det kalla vattnet hälles på, soppan får koka upp och skummas väl. Grynen, löken och saltet tillsättas, och soppan får koka omkr. 3 tim. Potatisen sköljes, skalas, skäres i skivor och lägges ned i soppan 1/2 tim., innan den är färdig. Köttet serveras i soppan.

---

25. Hammelsoppa (f. 6 pers.).

Rester av fårstek	3 msk. mjöl
3 lit. vatten	vitpeppar
2 tsk. salt	2 äggulor
1 liten palsternacka	1 dcl. grädde
1 msk. smör	

BEREDNING: Det finaste köttet av steken skäres i tärningar. Resten av köttet jämte benet krossas och sättes på i det kalla vattnet tillika med den ansade palsternackan och salt att koka i 3 timmar.

Smör och mjöl sammanfräsas, den silade och skummade buljongen tillsättes, och soppan får koka 10 min. Därefter lägges det skurna köttet i, och soppan avsmakas med peppar och salt. Äggulorna och grädden vispas i soppskålen, och soppan tillslås under stark vispning.

---

26. Njursoppa (f. 6 pers.).

3 fårnjurar
2 hg. benfritt kött
salt
vitpeppar
1 liten portug. lök
2 msk. smör
2 msk. mjöl
1 1/2 msk. risgryn
1/2 knippa persilja
2 lit. buljong

BEREDNING: Njurarna och köttet skäras i små tärningar, vilka kryddas med peppar och salt. Löken skalas, hackas fint och fräses tillika med köttet i smöret omkr. 10 min. Mjölet jämte risgrynen, persiljeknippan och buljongen tillsättes. Då köttet är fullkomligt mört, silas soppan upp, och fettet skummas noga av. Köttet och njurarna stötas och passeras genom hårsikt. Den passerade massan blandas i soppan, som därefter får ett uppkok.

Om så önskas, tillsättes soppan med litet vin eller kurrypulver. Den serveras med rostat bröd.

---

27. Hotchpotchsoppa (f. 6 pers.).

3/4 kg. fårbringa
2 lit. buljong
2 msk. smör
3 msk. mjöl
1 purjolök
3 medelstora morötter
1/2 selleri
1 palsternacka
2 kkp färska eller konserverade ärter
8 små jordärtskockor
1 blomkålshuvud
salt
vitpeppar

BEREDNING: Fårbringan tvättas med en duk doppad i hett vatten, knäckes och sättes på att koka i 1½ lit. av buljongen. Då köttet är halvkokt, tages det upp och skäres i fyrkantiga bitar, som brynas i 1 msk. av smöret, jämte purjolöken skuren i strimlor. Mjölet strös över, och köttet röres väl om samt spädes på med buljongen och får sedan sakta koka, tills köttet är mört. Morötterna, selleriet och palsternackorna ansas och skäras i fina strimlor samt fräsas i resten av smöret; ärterna och återstoden av buljongen tillsättas, och alltsammans får koka färdigt med slutet lock. Jordärtskockorna och blomkålen kokas i saltat vatten. Då grönsakerna äro kokta, läggas de jämte sitt spad i soppskålen. Buljongen skummas noga, avsmakas med peppar och salt samt hälles jämte köttet över grönsakerna. Anrättningen serveras genast.

---

28. Tisdagssoppa (f. 6 pers.).

4 msk. pärlgryn	1 bit selleri
2 lit. spad av kokt fläsk el. salt kött	½ lit. potatis
¼ kålrot	1 msk. mjöl
2 morötter	6 dcl. mjölk
1 palsternacka	salt
	vitpeppar

BEREDNING: Grynen sköljas och sättas på i det kalla spadet att koka nästan mjuka, varefter de ansade och i strimlor skurna rotsakerna samt de i skivor skurna potatisarna läggas i. Då dessa äro kokta, avredes soppan med mjölet, utrört med den kalla mjölken. Soppan får därefter koka 10 min. och avsmakas sedan.

---

29. Hönspuré (f. 6 pers.).

1 höns	1 msk. mjöl
3 lit. kalvbuljong eller vatten	vitpeppar
2 msk. salt	socker
2 msk. smör	1 dcl. grädde
3 msk. risgryn	2 äggulor

BEREDNING: Hönset plockas, svedes, tages ur, sköljes väl och torkas. Det kokas därefter i buljong eller i brist därpå i vatten tillsatt med salt. Köttet skrapas noga av, drives genom köttkvarn och stötes tillsammans med hälften av smöret. Risgrynen sköljas väl, förvällas i vatten, kokas mjuka i litet buljong och stötas väl tillsammans med hönsfärsen. Litet buljong tillsättes, så att massan med lätthet kan passeras. Buljongen silas och skummas. Resten av smöret fräses med mjölet, buljongen och purén tillsättas, och soppan får koka omkr. 10 min., varefter den noga avsmakas. Grädden och äggulorna vispas upp i soppskålen, och purén tillslås under stark vispning.

---

30. Soppa på vilt (f. 6 pers.).

Skrov och övriga rester av vilt
2 lit. svag buljong eller vatten
1 liten palsternacka
1/4 selleri
6 vitpepparkorn
1 nejlika

1 msk. smör
3 msk. mjöl
salt
(socker)
1 dcl. madeira
(1 tsk. smör i soppskålen)

BEREDNING: Skrov av all slags fågel kan användas. Benskroven hackas sönder och kokas i buljongen tillsammans med rotsakerna och kryddorna. Då buljongen har god smak, silas den upp, och allt fett skummas noga av. Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen tillsättes och får koka 10—15 min. Soppan avsmakas med vin, socker och salt samt serveras med rostat bröd.

---

31. Svartsoppa (f. 6 pers.).

Kråset av 1 gås (hals, vingspetsar, hjärta, mage, lever)
1/3 lit. gås- eller svinblod

3 msk. mjöl
2 1/2 lit. buljong (inberäknat spadet, vari kråset kokat)

1 tsk. vitpeppar
1 tsk. ingefära
10 nejlikor (stötta)
2—3 tsk. salt
6—8 msk. socker
5—6 msk. ättika
1 lit. färska eller 1/2 hg torkade äpplen
3 hg. katrinplommon
2 msk. portvin eller madeira

BEREDNING: Gåskråset skållas, sköljes väl och får ligga i kallt vatten över natten. Halsskinnet och levern tagas från och användas till beredning av gåsleverkorv. Det övriga kråset sättes på i kallt vatten och får koka med slutet lock. Då köttet är mört, tages det upp, skäres i bitar och lägges i soppskålen. Spadet silas, och allt fett skummas noga av. I ett annat kärl kokas de skalade och i klyftor skurna äpplena samt de sköljda katrinplommonen. Blodet silas och får en stark vispning; mjölet och 1/2 lit. av buljongen tillsättas. Den övriga buljongen får koka upp, blodet tillsättes under kraftig vispning, som fortgår, tills soppan fått koka 10 min. Den kokta frukten jämte sitt spad ilägges nu, och soppan avsmakas.

---

32. Grönsoppa (f. 6 pers.).

1/4 selleri
1 purjolök
1/2 lit. jordärtskockor
1 mindre blomkålshuvud
1 liten knippa persilja
2 kkp färska ärter
salt, vatten
1 msk. smör
3 msk. mjöl
1 1/2 lit. blandad kalv- och oxbuljong
2 hg. spenat
salt
vitpeppar
1 dcl. grädde
2 äggulor

BEREDNING: Selleriet, purjon och jordärtskockorna ansas på vanligt sätt och kokas hela i saltat vatten. Blomkålen, persiljeknippan och ärterna kokas även i saltat vatten i särskilt kärl. Smör och mjöl sammanfräsas och spädas med den kokande buljongen. Den rensade och sköljda spenaten

lägges i, och soppan får koka i 10 min. Jordärtskockorna jämte spadet, men ej selleri och purjolök, tillsättas; likaså det spad, i vilket blomkålen och ärterna kokat, varefter soppan avsmakas.

Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under stark vispning. Sist iläggas den sönderdelade blomkålen och ärterna, och soppan serveras.

---

33. Spenatsoppa (f. 6 pers.).

2 hg. spenat	1/2 lit. mjölk (eller 3 dcl. grädde)
1 msk. smör	salt, vitpeppar (socker)
3 msk. mjöl	2 äggulor
1 1/2 lit. buljong	

BEREDNING: Spenaten rensas, sköljes, får rinna av och skäres sönder. Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen tillsättes, spenaten lägges i och får koka, tills den är mjuk. Den kokande mjölken eller grädden hälles i, och soppan avsmakas. Äggulorna vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under kraftig vispning.

---

34. Soppa på färska gurkor (f. 6 pers.).

3 vackra färska gurkor	1 1/2 liter buljong
1 lit. vatten	salt
2 msk. smör	vitpeppar
1 tsk. socker	1/2 msk. bordsmör
1 msk. stark köttsky eller köttextrakt	

BEREDNING: Gurkorna skalas, skäras i bitar, och kärnorna borttagas väl. Vattnet kokas upp, gurkorna läggas i och få koka mjuka, varefter de läggas upp att väl avrinna. Smöret fräses i en kastrull, gurkorna läggas ned häri tillika

med sockret och brynas, tills de fått en vacker ljusbrun färg, då köttskyn tillsättes. Massan får koka några min., passeras därefter genom hårsikt och hälles tillbaka i kastrullen. Buljongen tillsättes, soppan får ett gott uppkok samt avsmakas. Sist iröres det kalla smöret, varefter soppan serveras.

---

35. Soppa på murklor (f. 6 pers.).

1 lit. färska eller 1/2 lit. konserverade stenmurklor	1/2 msk. salt
2 msk. smör	1 sex-öres franskt bröd
2 lit. buljong	cayennepeppar
	2 äggulor

BEREDNING: Murklorna rensas och sköljas ytterst väl (så vida de ej varit konserverade, i vilket fall spadet är en huvudsak för soppans fina smak). Hälften av murklorna stekes i 1 msk. av smöret och lägges sedan jämte de råa murklorna att koka i buljongen, och saltet tillsättes. När murklorna äro lösa, silas de från. Vetebrödet skäres i omkr. 2 cm. stora tärningar, vilka stekas i resten av smöret. Det stekta brödet lägges i soppan, som ytterligare får koka 15 min., varefter den avsmakas med helt *litet* cayennepeppar. Äggulorna vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under vispning.

---

36. Nässelkål med förlorade ägg (f. 6 pers.).

2 lit. späda nässlor	2 lit. god buljong
1 liten knippa gräslök	vitpeppar
6 msk. mjöl	salt
2 msk. smör	socker

BEREDNING: Nässlorna rensas väl, sköljas och förvällas i saltat och kokande vatten omkr. 15 min. Vattnet slås av, och nässlorna spolas över med friskt vatten, varpå

de läggas på sikt att rinna av. Nässlorna hackas fint tillika med den sköljda och rensade gräslöken samt beströs med mjölet. De fräsas därefter i smöret, och den heta buljongen tillsättes. Kålen får nu koka mycket sakta med tätt slutet lock omkr. $^3/_4$ tim. Den skummas väl, avsmakas med kryddorna och serveras med förlorade ägg.

---

37. Soppa på blåkål (f. 6 pers.).

2—3 blåkålshuvud	2 msk. smör
vatten	2 $^1/_2$ lit. buljong eller fläskspad
salt	vitpeppar
4—6 msk. mjöl	socker

BEREDNING: Kålen (som bör vara frusen) lägges i vatten, så att isen drages ut. Den repas därefter, sköljes väl samt förvälles $^1/_2$ tim. i saltat vatten. Kålen lägges upp på sikt att rinna av och hackas därefter med mjölet, tills den blir mycket fin. Smöret smältes i en kastrull, kålen lägges i och får fräsa under flitig omrörning. Den kokande buljongen tillsättes, och soppan får koka $^1/_2$ tim. Den avsmakas därefter och serveras med frikadeller eller fläskkorv.

De tjockaste kålstjälkarna kunna förvällas, skalas, skäras i skivor, doppas i ägg och stötta skorpor och stekas gulbruna i smör samt serveras i kålen.

---

38. Grönkål (f. 6 pers.).

1 medelstort stånd grönkål	2 lit. benbuljong
6—8 msk. mjöl	salt, vitpeppar

BEREDNING: Kålen rensas, sköljes och förvälles i saltat och kokande vatten omkring $^1/_2$ tim. Vattnet slås av, kålen spolas över med kallt vatten, och lägges därefter på

sikt att rinna av. Den hackas sedan fint tillsammans med mjölet och sättes på i en kastrull med litet av buljongen. Resten av buljongen spädes på under flitig rörning. Kålen får sedan koka 1/2 timme och avsmakas därefter med salt och vitpeppar. Den serveras med frikadeller, korv eller förlorade ägg.

---

39. Soppa på brüsselkål (f. 6 pers.).

30 brüsselkålshuvud	2 lit. buljong
1 hg. magert fläsk	3 msk. mjöl
1 liten rödlök	salt, vitpeppar
1 msk. smör	(socker)

BEREDNING: Kålen sköljes och förvälles omkr. 10 min., tages upp och får rinna av. Fläsket skäres i skivor, löken skalas och hackas. Lök och fläskskivor fräsas i smöret över sakta eld omkr. 10 min. Kålen hackas fint tillsammans med mjölet och lägges ned jämte fläsket i den kokande buljongen, varefter soppan får koka 20—30 min. Den silas, skummas och avsmakas med kryddorna samt serveras med stekt bröd eller queneller.

---

40. Brynt vitkålssoppa (f. 6 pers.).

1 litet kålhuvud	12 kryddpepparkorn
2 msk. smör	6 vitpepparkorn
1—2 msk. sirap	salt
2 1/2 lit. buljong	

BEREDNING: Kålhuvudets yttre blad tagas bort, de övriga lossas från stjälken, och den tjockaste delen av huvudnerven skäres bort, varefter kålen skäres i fina tärningar. Smöret brynes i en gryta, kålen lägges i jämte sirapen och får under flitig rörning bryna, tills den fått en vacker ljus-

brun färg. Buljongen tillsättes jämte kryddorna, och soppan får koka omkr. 3 tim. med tätt slutande lock. Den avsmakas därefter och serveras med frikadeller, korv eller fläsk.

---

41. Får i kål (f. 6 pers.).

3/4 kg. fårbringa el. sadel	1 1/2 msk. smör
1 litet kålhuvud	3 msk. mjöl
1 1/2 msk. salt	2 1/2 lit. kallt vatten
1/2 tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Fårköttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten och skäres i bitar. Det brynes därefter lätt tillsammans med den grovt sönderskurna kålen. Mjölet strös över, salt och peppar tillsättas, och alltsammans blandas väl. Det kalla vattnet spädes på, och soppan får sakta koka 2 1/2—3 tim. Allt det feta skummas noga av, och rätten avsmakas samt serveras.

---

42. Ärtsoppa (f. 6 pers.).

3/4 lit. gula ärter	1/2 msk. salt
1/2 kg. fläsk	1/4 tsk. ingefära
4 lit. vatten	

BEREDNING: Ärterna rensas, sköljas och läggas i vatten, aftonen innan de skola användas. De sättas på i mjukt kallt vatten (i brist på mjukt vatten tillsättes litet soda av omkr. en ärtas storlek) och få hastigt koka, varunder skalen skummas bort. Då lägges det tvättade och skrapade fläsket i, och soppan får långsamt koka, tills ärterna falla sönder, eller omkr. 3 tim. Soppan avsmakas och serveras med det sönderskurna fläsket.

---

43. Linssoppa (f. 6 pers.).

1/2 lit. linser	2 lit. buljong
30 gr. rökt skinka	1 1/2 msk. mjöl
1/2 portugisisk lök	vitpeppar, salt
1/2 selleri	2 äggulor
1 1/2 msk. smör	1 dcl. grädde

Till servering:

1 selleri	30 gr. smör
1/2 ägg	1/2 hg. rökt skinka
2 msk. stötta skorpor	

BEREDNING: Linserna sköljas och läggas i blöt dagen förut. Skinkan skrapas och skäres i bitar, selleriet skrapas, löken skalas och förvälles, och alltsammans hackas ganska fint. Det fräses nu i 1 msk. av smöret tillsammans med linserna. När smöret sugits upp, tillsättes buljongen, och soppan får långsamt koka med tätt slutande lock. När linserna äro mjuka, passeras soppan. Resten av smöret fräses med mjölet, och purén tillsättes. Soppan får koka 10 min. och avsmakas därefter.

Äggulorna och grädden vispas i soppskålen, och soppan slås till under stark vispning.

Selleriet skrapas och kokas i saltat vatten, skäres i skivor, paneras och stekes i smöret. Skinkan kokas och skäres i strimlor. Selleriet och skinkan serveras i soppan.

I stället kan man — om så önskas — i soppan servera frankfurterkorv.

Soppor av fisk.

44. Fiskbuljong (f. 6 pers.).

1 $1/2$ kg. fisk	1 liten knippa persilja
2 $1/2$ lit. vatten	6 vitpepparkorn
2 msk. salt	3 nejlikor
2 morötter	1 lagerblad
1 litet selleri	1 msk. smör
1 palsternacka	

BEREDNING: Fisken rensas på vanligt sätt, sköljes väl och torkas med en duk, skäres i bitar och sättes på i kallt vatten, tillsatt med saltet. Då den kokar upp, skummas den väl, och de ansade rotsakerna samt kryddorna och smöret läggas i. Buljongen får därefter sakta koka med tätt slutande lock omkr. 2 tim. Den silas upp och användes antingen avredd, med grönsaker, eller som underlag till puréer.

Användes saltsjöfisk, blir buljongen bäst.

---

45. Fisksoppa (f. 6 pers.).

2 lit. fiskbuljong	1 lagerblad
1 morot	1 msk. smör
$1/2$ selleri	3 msk. mjöl
1 purjolök	salt
2 msk. grovt hackad persilja	2 äggulor
10 vitpepparkorn	1 hg. riven ost
3 nejlikor	

BEREDNING: Buljongen får koka upp och skummas väl. Moroten, selleriet och purjolöken ansas på vanligt sätt, skäras i fina strimlor och läggas i buljongen tillika med den

hackade persiljan och kryddorna. Soppan får sakta koka med tätt slutande lock 1 ½ tim. Smör och mjöl sammanfräsas, soppan spädes på och får koka 10—15 min., varefter osten lägges i och soppan avsmakas. Äggulorna vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under kraftig vispning.

---

46. Avredd fiskbuljong (f. 6 pers.).

2 lit. fiskbuljong	salt
1 ½ msk. arrowrotsmjöl eller potatismjöl	vitpeppar

BEREDNING: Buljongen kokas upp, redes av med det i litet kallt vatten utrörda mjölet, får ett gott uppkok och avsmakas. Serveras mycket varm med hummerpastejer.

---

47. Kräftsoppa (f. 6 pers.).

Vatten	2 franska bröd
2 nävar grovt salt	2—2 ½ lit. fisk- eller köttbuljong
40 medelstora kräftor	
1 hg. smör	

BEREDNING: Kräftorna läggas i kokande, saltat vatten och få koka 15—20 min., varefter de tagas upp med hålslev och få avrinna. Stjärtar och klor rensas bort, och skalen stötas med smöret. Skalen läggas i en kastrull tillika med bröden, den kokande buljongen (helst fiskbuljong) tillsättes, och soppan får på sakta eld småkoka omkr. 1 tim. Soppan passeras därefter, kräftstjärtarna läggas i, och soppan serveras mycket varm.

Behöver soppan färgas, bör detta ske med kräftsmör och ej med karmin.

Puréer och vegetarianska soppor.

48. Ärtpuré med jordärtskockor (f. 6 pers.).

1 lit. överbliven ärtsoppa
1 ½ lit. buljong
1 msk. smör
2 msk. mjöl
½ lit. jordärtskockor
salt
1 äggula

BEREDNING: Ärtsoppan kokas upp och passeras, och buljongen tillsättes. Smör och mjöl sammanfräsas och utröras med ärtpurén, som därefter får koka omkr. 10 min. Jordärtskockorna skrapas och få koka mjuka i lätt saltat vatten samt tillsättas jämte sitt spad. Soppan avsmakas. Äggulan vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under vispning.

---

49. Puré av bruna bönor (f. 6 pers.).

½ lit. bruna bönor
1 morot
1 *litet* selleri
2 nejlikor
2 lit. vatten
½ msk. smör
1 msk. mjöl
1 ½ lit. buljong
salt

BEREDNING: Bönorna sköljas och sättas på tillika med de ansade rotsakerna i mjukt vatten tillsatt med salt. Då de äro lösa, passeras de. Smör och mjöl sammanfräsas, purén och buljongen spädas på, och soppan får koka 10—15 min., varefter den avsmakas. Serveras med stekt bröd eller kokta risgryn.

---

50. Sparrispuré (f. 6 pers.).

425 gr. sparris	salt (socker)
1 msk. smör	vitpeppar
2 msk. mjöl	2 äggulor
2 lit. god buljong	1 dcl. grädde

BEREDNING: Sparrishuvudena tagas av och förvaras för att sedan förvällas och läggas i soppskålen. Sparrisen skäres, förvälles i saltat vatten och får rinna av. Smör och mjöl sammanfräsas, hälften av buljongen tillsättes, sparrisen lägges i och får sakta koka, tills den är mjuk. Soppan passeras, resten av buljongen hälles i, varefter soppan får ett uppkok. Den avsmakas därefter med kryddorna samt avredes med äggulorna och grädden.

---

51. Kastanjepuré (f. 6 pers.).

350 gr. kastanjer	1 msk. mjöl
vatten	2 lit. buljong
1 msk. smör	(socker)
1/2 tsk. fint hackad portug. lök	salt
	vitpeppar

BEREDNING: Kastanjerna befrias från det yttre skalet och läggas för några min. i kokande vatten, varefter den inre hinnan med lätthet drages av. Kastanjerna sättas därefter på i kallt vatten jämte hälften av smöret och 1/2 msk. salt och få långsamt koka, tills de äro mjuka nog att passera, omkr. 1 1/2—2 tim. Resten av smöret fräses med löken och mjölet, purén tillsättes, och buljongen spädes på, varefter soppan får koka 10—15 min., skummas och avsmakas. Den serveras antingen med små runda morötter, kokta i saltat vatten, eller med Grahams bröd.

---

52. Tomatpuré (f. 6 pers.).

3 syltlökar
2 msk. smör
6 ordinära tomater
2 lit. buljong
2 msk. tapiokagryn
salt
vitpeppar
1—2 msk. sherry el. madeira

BEREDNING: Lökarna brynas lätt i smöret, och de grovt skurna tomaterna (färska eller konserverade) tillsättas jämte $^1/_2$ lit. av buljongen, och alltsammans får koka omkr. 20 min., varefter massan passeras. Resten av buljongen kokas med tapiokagrynen, vilka sedan silas ifrån, så att buljongen endast är simmig; den passerade purén tillsättes, och soppan får ett uppkok samt avsmakas med kryddorna och vinet. Serveras med stekt bröd.

---

53. Enkel Morotpuré (f. 6 pers.).

450 gr. morötter
2 purjolökar
2 msk. smör
3 lit. buljong
1 tolv-öres vetebröd
salt
socker
peppar (helst cayenne)

BEREDNING: Morötter av högröd färg tvättas, skrapas och skäras i tärningar; purjolöken ansas och skäres i bitar. Rotsakerna fräsas därefter i smöret, men få ej bli bruna, 1 lit. av buljongen tillsättes tillika med hälften av brödet, skuret i tärningar, och soppan får koka med slutet lock 1 tim., varefter den passeras. Resten av buljongen tillsättes, och soppan får ett gott uppkok. Den skummas och avsmakas med kryddorna.

Den serveras antingen med resten av brödet rostat eller med anjovissmörgåsar.

---

54. Fin morotpuré (f. 6 pers.).

$\frac{1}{2}$ kg. morötter	vitpeppar
$\frac{1}{2}$ msk. smör	salt
2 $\frac{1}{2}$ lit. buljong	2 äggulor
1 msk. mjöl	1 dcl. grädde

BEREDNING: Morötterna sköljas, skrapas och skäras i bitar samt brynas i smöret. När de äro vackert bruna, påspädes $\frac{1}{2}$ lit. av buljongen, och morötterna få koka, tills de äro mjuka, varefter de passeras.

Smör och mjöl sammanfräsas, purén tillsättes jämte resten av buljongen, och soppan får koka i 10 min., varefter den skummas och avsmakas. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, och purén hälles i under stark vispning.

---

55. Palsternackpuré (f. 6 pers.).

5 medelstora palsternackor	salt, socker
2 $\frac{1}{2}$ lit. buljong	vitpeppar
1 msk. smör	1—2 äggulor
2 msk. mjöl	2 dcl. grädde

BEREDNING: Palsternackorna tvättas, skrapas och skäras i bitar. Smör och mjöl sammanfräsas, 1 lit. av buljongen tillsättes, och palsternackorna läggas i. Då de äro fullt mjuka, passeras soppan. Resten av buljongen tillsättes, och purén får koka upp, skummas och avsmakas. Äggulan och grädden vispas upp i soppskålen, och purén tillslås under stark vispning.

Den serveras med rostat bröd eller med stekt bröd.

---

56. Selleripuré (f. 6 pers.).

2 medelstora selleri	1 msk. mjöl
2 palsternackor	2 lit. ljus buljong
2 morötter	salt
vatten	vitpeppar
salt	2 äggulor
1 msk. smör	1 dcl. grädde

BEREDNING: Rotsakerna ansas på vanligt sätt och kokas mjuka i lätt saltat vatten, varefter de passeras. Smör och mjöl sammanfräsas, purén och den kokande buljongen spädas på, och soppan får koka 10 min., varefter den skummas och avsmakas. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under stark vispning.

Serveras med stekt bröd.

---

57. Kålrotspuré (f. 6 pers.).

1 kålrot	salt
1 msk. smör	(socker)
2 msk. mjöl	vitpeppar
2 1/2 lit. buljong	1 dcl. grädde

BEREDNING: Kålroten tvättas, skalas och skäres i tärningar. Smör och mjöl sammanfräsas, och 1 lit. av buljongen spädes på. Rötterna läggas i och få koka, tills de äro mjuka, varefter de passeras. Den passerade massan hälles tillbaka i soppkitteln, och den övriga buljongen tillsättes. Purén får ett gott uppkok, skummas och avsmakas. Grädden vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under stark vispning.

---

58. Rotpuré (f. 6 pers.).

1 liten kålrot	2 lit. buljong
2 morötter	1 msk. smör
2 palsternackor	2 msk. mjöl
1 litet selleri	salt, vitpeppar
1 purjolök	1 äggula
1 lit. vatten	1 dcl. grädde

BEREDNING: Rötterna sköljas, ansas på vanligt sätt, skäras i bitar och sättas på i kallt vatten att koka mjuka, varefter de passeras. Smör och mjöl sammanfräsas, purén

och buljongen tillsättas, och soppan får koka 10 min., varefter den avsmakas. Äggulan och grädden vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under kraftig vispning.

---

59. Jordärtskockspuré (f. 6 pers.).

1 lit. jordärtskockor	salt, vitpeppar
2 $^1/_2$ lit. buljong	socker
1 msk. smör	2 äggulor
2 msk. mjöl	1 dcl. grädde

BEREDNING: Jordärtskockorna ansas på vanligt sätt och kokas därefter i buljongen, tills de äro nog mjuka att passera. Smör och mjöl sammanfräsas, den passerade purén tillsättes och får koka 10—15 min. Soppan skummas och avsmakas. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, och purén tillslås under stark vispning.

Den serveras med små kokta jordärtskockor eller med rostat bröd.

---

60. Potatissoppa (f. 6 pers.).

1 lit. potatis	2 msk. mjöl
2 $^1/_2$ lit. buljong	vitpeppar
1 knivsudd sellerifrö	salt
$^1/_2$ msk. smör	2 äggulor

BEREDNING: Potatisen råskalas och kokas i 1 liter av buljongen, tills den är mjuk, varefter den passeras. Smör och mjöl sammanfräsas, purén och resten av buljongen spädas på, och soppan får koka 10 min. Den avsmakas, äggulorna vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under kraftig vispning.

---

61. Vegetariansk blomkålspuré (f. 6 pers.).

1 stort blomkålshuvud	2 msk. smör
1 purjolök	3 msk. mjöl
$^1/_4$ selleri	$^1/_2$ lit. mjölk
2 lit. vatten	salt, socker

BEREDNING: Den sönderdelade och ansade blomkålen, purjolöken och selleriet kokas i vattnet med litet salt. Då blomkålen är mjuk, passeras soppan. Smör och mjöl sammanfräsas, purén och mjölken tillsättas, och soppan får koka omkr. 15 min. Den avsmakas, och 1 tsk. smör tillsättes kallt i soppskålen.

---

62. Vegetariansk jordärtskockspuré (f. 6 pers.).

1 $^1/_2$ lit. jordärtskockor	3 msk. mjöl
1 litet selleri	4 dcl. grädde
2 lit. vatten	salt, vitpeppar
2 msk. smör	(socker)

BEREDNING: Jordärtskockorna och selleriet ansas på vanligt sätt och kokas mjuka i vattnet tillsatt med salt. Då jordärtskockorna äro fullkomligt mjuka, passeras de. Smör och mjöl sammanfräsas och utröras med purén och grädden. Soppan får så koka 10—15 min., varefter den avsmakas.

Serveras med rostat bröd eller ostsmörgåsar.

---

63. Vegetariansk morotpuré (f. 6 pers.).

1 kg. morötter	2 msk. smör
2 $^1/_2$ lit. vatten	3 msk. mjöl
1 chalottenlök	salt
1 purjolök	vitpeppar

BEREDNING: Morötterna tvättas och förvällas. Då mesta hettan avgått, drages det tunna skalet av, varpå morötterna rivas och kokas i vattnet jämte de i skivor skurna lökarna och saltet under 1 ½—2 tim. Soppan passeras. Smör och mjöl sammanfräsas, morotpurén tillsättes, och soppan får koka 10—15 min. Den skummas och avsmakas noga, slås upp i soppskålen, och 1 tsk. smör tillsättes under omrörning.

Purén serveras med ostsmörgåsar.

---

64. Vegetariansk potatissoppa (f. 6 pers.).

1 lit. potatis	2 msk. mjöl
½ lit. jordärtskockor	salt (socker)
½ selleri	vitpeppar
3 lit. vatten	2 äggulor
2 ½ msk. smör	1 dcl. grädde

BEREDNING: Potatisen råskalas, jordärtskockorna och selleriet ansas på vanligt sätt och sättas på i kallt, saltat vatten. Då rotsakerna äro mjuka, passeras de. 1 ½ msk. av smöret fräses med mjölet, den passerade massan tillsättes, och soppan får koka 10—15 min., varefter den avsmakas. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, det kalla smöret lägges i, och purén tillslås under kraftig vispning.

Den serveras med rostat bröd.

---

65. Puré av gröna ärter (f. 6 pers.).

2 kkp gröna ärter	1 litet selleri
3 lit. vatten	1 msk. smör
2 morötter	2 msk. mjöl
1 palsternacka	1 dcl. grädde
1 purjolök	salt, (socker,) vitpeppar

BEREDNING: De torra ärterna rensas och läggas i kallt vatten aftonen förut. De sättas på i nytt kallt vatten att koka, tills de blivit fullt mjuka. Är vattnet hårt, bör

man vid kokningen tillsätta litet soda av ungefär en ärtas storlek. Rotsakerna ansas på vanligt sätt, skäras i strimlor och kokas för sig i saltat vatten. Då ärtorna äro kokta, passeras de. Smör och mjöl sammanfräsas, purén tillsättes, och soppan får koka 10 min. De kokta rotsakerna jämte sitt spad hällas i, och soppan avsmakas. Grädden vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås.

---

66. Grönsoppa med mjölk (f. 6 pers.).

2 morötter	2 små blomkålshuvud
1/4 rotselleri	1 1/2—2 lit. god mjölk
1 purjolök	3 msk. mjöl
1 msk. smör	salt, socker
1 liten knippa persilja	2 äggulor
1/2 liter spritade ärter	2 dcl. grädde

BEREDNING: Morötterna sköljas, skrapas och skäras i tunna skivor; sellerit och purjolöken ansas och skäras i fina strimlor. Rotsakerna och purjon fräsas i smöret, spädas med litet kokande vatten och kokas mjuka i kort spad. Blomkålen rensas och lägges en stund i ättikblandat vatten, varefter den sättes på tillika med ärterna att koka i litet saltat vatten.

Mjölken kokas upp och avredes med mjölet utrört i litet kall mjölk, varefter soppan får koka 10 min. Den fint hackade persiljan tillsättes jämte de kokta rotsakerna och grönsakerna med sitt spad, och soppan avsmakas. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, och soppan slås till under stark vispning.

Användas konserverade ärter, upphettas dessa i sin burk och tillsättas sist i soppan.

Frukt- och vinsoppor.

67. Äppelsoppa (f. 6 pers.).

2 lit. färska (eller 1 1/2 hg. torkade) äpplen
1 msk. ättika
2 lit. vatten
1 1/2 kkp krossocker
1/3 citron (skal och saft)
1 1/2—2 msk. potatismjöl

BEREDNING: Äpplena skalas, urkärnas och skäras i klyftor. (För att de skola bibehålla sin färg, läggas de skalade äpplena i vatten, tillsatt med 1 msk. ättika.) De sättas på i kokande vatten tillika med socker, citronskal och citronsaft och få koka, tills äppelklyftorna äro mjuka. Soppan avredes med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet, får ett gott uppkok, avsmakas och serveras med skorpor.

Användas torkade äpplen, sköljas dessa och läggas över natten i blöt i det vatten, i vilket de skola koka. I detta fall bör dock mera vatten tagas.

---

68. Aprikossoppa (f. 6 pers.).

3 hg. aprikoser
2 lit. vatten
1 1/2—2 kkp krossocker
2 msk. potatismjöl

Till servering: 3 dcl. grädde.

BEREDNING: Aprikoserna sköljas och läggas i vatten 1 tim. De sättas på att koka i det vatten, i vilket de legat i blöt. Sockret tillsättes, och aprikoserna få koka, tills de äro alldeles mjuka. Soppan redes av med potatismjölet utrört i litet kallt vatten, får ett uppkok och serveras med vispad grädde.

---

69. Soppa på blandad frukt (f. 6 pers.).

1 1/2 hg. katrinplommon	2 1/2 lit. vatten
1 hg. torkade äpplen	1—1 1/2 kkp krossocker
1/2 hg. russin	1 1/2 msk. potatismjöl
1 bit kanel	

BEREDNING: Frukten sköljes och får ligga i blöt omkr. 1 tim. i det vatten, i vilket den skall koka. Den påsättes jämte sockret och kanelen och får koka i slutet kärl, tills frukten är mjuk. Soppan avredes därefter med potatismjölet utrört i litet kallt vatten, får ett gott uppkok, avsmakas och serveras, helst kall.

---

70. Landshöfdingsoppa (f. 6 pers.).

1 1/2 dcl. korngryn	2 äggulor
3 lit. vatten	2 dcl. tjock grädde
1 lit. färska äpplen	biskvier
1 kkp krossocker	krusbärssylt
saften av 1 citron	

BEREDNING: Grynen sköljas och sättas på i kallt vatten. Äpplena sköljas, skäras i klyftor, urkärnas och tillsättas, när grynen koka upp. Då grynen äro mjuka och äpplena sönderkokta, passeras soppan. Den slås därpå tillbaka i kastrullen, sockret och citronsaften tillsättas, och soppan får ett uppkok. Äggulorna och grädden vispas tillsammans i soppskålen, och soppan tillslås under stark vispning.

Den serveras med krusbärssylt och biskvier.

---

71. Rabarbersoppa (f. 6 pers.).

1 lit. skuren, färsk eller 1 lit. konserverad rabarber	1 1/2—2 kkp krossocker
2 lit. vatten	(1/3 citron)
	1 1/2 msk. potatismjöl

BEREDNING: Användes färsk rabarber, sköljes den väl och skäres i bitar. Vattnet kokas upp, rabarber och socker läggas i. Då soppan kokat upp, skummas den och får sedan koka, tills rabarbern är mjuk. Potatismjölet röres ut med litet kallt vatten, och härmed avredes soppan, som därefter får ett gott uppkok och avsmakas.

Serveras, om så önskas, med vispad grädde.

Är rabarbern mindre syrlig, tillsättas saft och skal av 1/3 citron eller i brist därpå ättika.

---

72. Krusbärssoppa (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. färska eller 3/4 lit. konserverade krusbär	2 kkp krossocker
2 lit. vatten	2 msk. potatismjöl

BEREDNING: Krusbären sättas på i kallt vatten tillika med sockret och få koka, tills bären äro mjuka, varefter de passeras. Soppan avredes med potatismjölet utrört i litet kallt vatten och får ett gott uppkok.

Serveras med grädde och skorpor.

---

73. Nyponsoppa (f. 6 pers.).

6 dcl. nypon	1 1/2 msk. potatismjöl
2 1/2—3 lit. vatten	25 gr. sötmandel
1—1 1/2 kkp krossocker	

BEREDNING: Nyponen sköljas, läggas i kallt vatten att koka mjuka omkr. 2 tim. Under kokningen vispas soppan kraftigt då och då. Den passeras, sockret tillsättes, och soppan avredes med potatismjölet utrört med litet vatten, varefter den får ett gott uppkok. Soppan avsmakas och serveras med den skållade mandeln, skuren i långa strimlor.

---

74. Sviskonsoppa (f. 6 pers.).

200 gr. sviskon	2 lit. vatten
60 gr. socker	1 $^1/_2$ msk. potatismjöl
skalet av $^1/_4$ citron	3 dcl. tjock grädde
1 bit kanel	

BEREDNING: Sviskonen sköljas i ljumt vatten, hälften av dem stötes i stenmortel, tills kärnorna gå sönder. De hela och de sönderstötta sviskonen sättas på i det kalla vattnet tillika med citronskal och kanel och få koka, tills de äro mjuka, då de passeras. Den passerade soppan spädes, om så behöves, sockret tillsättes och soppan avredes med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet, får ett gott uppkok och avsmakas.

Serveras helst kall, med vispad grädde och skorpor.

---

75. Blåbärssoppa (f. 6 pers.).

1 lit. färska eller $^1/_2$ lit. inlagda blåbär	1—1 $^1/_2$ kkp krossocker
2 lit. vatten	1 $^1/_2$ msk. potatismjöl

BEREDNING: Användas färska blåbär, rensas de och sköljas. Vattnet kokas upp, blåbären jämte sockret tillsättas, och bären få koka, tills de äro mjuka. Soppan avredes med potatismjölet utrört i litet kallt vatten, får ett gott uppkok och avsmakas.

Serveras helst kall. Om så önskas, kunna bären silas ifrån, innan sockret lägges i.

---

76. Körsbärssoppa (f. 6 pers.).

6 dcl. färska körsbär ell. soppkörsbär	1 $^1/_2$ msk. potatismjöl
2 lit. vatten	socker efter smak

BEREDNING: Vattnet kokas upp, körsbären läggas i och få koka mjuka. Socker tillsättes, om så behöves. Soppan avredes med potatismjölet, utrört i litet kallt vatten, får ett gott uppkok och hälles upp att kallna.

Om så önskas, serveras soppan med vispad grädde.

---

77. Soppa på torra körsbär (f. 6 pers.).

2 kkp torkade körsbär	1 1/2 msk. potatismjöl
2 1/2 lit. vatten	1 kkp russin
1—1 1/2 kkp krossocker	1 kkp körsbärssaft

BEREDNING: Körsbären sköljas, stötas i stenmortel och kokas i vattnet omkr. 1/2 tim. Bären silas från, spadet slås tillbaka i grytan, sockret tillsättes, och soppan får koka upp och avredes med potatismjölet utrört i litet kallt vatten. Russinen sköljas, kokas särskilt i kort spad och tillsättas. Soppan avsmakas med körsbärssaft och serveras, om så önskas, med biskvier.

---

78. Saftsoppa (f. 6 pers.).

3—4 kkp sur saft	(1 bit kanel)
1 1/2 lit. vatten	2 msk. potatismjöl
1—1 1/2 kkp krossocker	10 sötmandlar

BEREDNING: Saften, vattnet och kanelen kokas upp, sockret tillsättes, blandningen får koka 5—10 min. och skummas. Potatismjölet utröres i litet kallt vatten och tillsättes, varefter soppan får ett gott uppkok. Mandeln skållas, skäres i strimlor och lägges i soppskålen.

Soppan serveras helst kall med skorpor eller biskvier. Användes söt saft, uteslutes sockret.

---

79. Apelsinsoppa (f. 6 pers.).

1 $1/2$ lit. vatten
4 dcl. apelsinsaft
2 msk. potatismjöl
(socker)
2 apelsiner

BEREDNING: Vattnet och saften kokas upp, socker efter smak tillsättes, och soppan avredes med potatismjölet utrört i litet kallt vatten, får ett gott uppkok och serveras med apelsinerna skurna i skivor.

---

80. Vit sagosoppa (f. 6 pers.).

1 kkp vita sagogryn
2 lit. vatten
$1/2$ citron
1 kkp russin
2 äggulor
4—5 msk. socker
1 $1/2$ dcl. vin

BEREDNING: Sagogrynen sköljas och sättas på med vattnet och citronskalet. Russinen sköljas och kokas för sig i en kastrull och hällas i soppan, då grynen äro klara. Äggulorna, sockret, citronsaften och vinet vispas väl tillsammans i soppskålen, och soppan hälles i under stark vispning, varefter den avsmakas.

Serveras med skorpor.

---

81. Röd sagosoppa (f. 6 pers.).

2 lit. vatten
1 bit kanel
$1/2$ kkp röda sagogryn
1—1 $1/2$ kkp krossocker
1 kkp russin
1 $1/2$ kkp sur lingonsaft

BEREDNING: Vattnet kokas upp med kanelen, sagogrynen sköljas och läggas i; likaså de rensade och sköljda russinen. Sockret och saften tillsättas, och soppan får koka, tills grynen äro klara. Soppan avsmakas och serveras med skorpor.

---

82. Turkisk vinsoppa (f. 6 pers.)

1/2 kkp risgryn	1/2 citron
1/2 lit. franskt vin	1 kkp russin
1 1/2 lit. vatten	1/2 kkp korinter
1 1/2 kkp krossocker	

BEREDNING: Risgrynen sköljas och kokas mjuka i vattnet, tillsatt med 2 dcl. av vinet samt sockret. Resten av vinet, skalet och saften av citronen tillsättas, och soppan upphettas, men får ej koka. Sist ilägges den förut sköljda och i kort spad kokta frukten, varefter soppan avsmakas.

Serveras med skorpor eller biskvier.

---

83. Rödvinssoppa med sagogryn (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. vatten	skalet av 1/4 citron
50 gr. röda sagogryn	3 dcl. rödvin
1 bit kanel	3 msk. vinbärssaft
1 1/2 kkp krossocker	

BEREDNING: Sagogrynen sköljas och sättas på att koka i vattnet tillika med sockret, kanelen och citronskalet. Då grynen äro klara, tillsättas vinet och vinbärssaften. Soppan upphettas, men får ej koka, och avsmakas med socker.

Serveras med skorpor eller biskvier.

---

84. Vinsoppa (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. vatten	3 dcl. franskt vin
1 citron	1 1/2 msk. potatismjöl
150 gr. socker	4 äggulor

BEREDNING: Vattnet kokas 1/4 tim. tillsammans med det tunt skurna citronskalet, den väl utpressade citronsaften och en del av sockret, varefter citronskalet silas från, och soppan slås tillbaka i grytan. Då den åter kokat upp, avredes den med potatismjölet utrört i vinet. Strax innan soppan serveras, uppvispas äggulorna jämte 2 matskedar av sockret i soppskålen. Soppan tillslås litet i sänder under flitig vispning och serveras fradgande med biskvier.

---

85. Vinkallskål (f. 6 pers.).

1 butelj = 6 dcl. vitt franskt vin eller rödvin	2 hg. socker
1 1/2 lit. vatten	1 citron

BEREDNING: Vin, vatten och socker blandas, citronen skäres i skivor och tillsättes. För att avkyla kallskålen, kan man, om så önskas, lägga i litet is.

Den serveras med skorpor.

---

86. Saftkallskål (f. 6 pers.).

1/2 lit. söt saft	1 citron
1 1/2 lit. vatten	(saften av en citron)

BEREDNING: Saft och vatten blandas, citronen skäres i skivor och lägges i. För att avkyla kallskålen kan man lägga i litet is.

Serveras med skorpor.

---

87. Drickskallskål (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. svagdricka	3 msk. sirap
4 dcl. vatten	2 citroner

BEREDNING: Dricka, vatten och sirap och saften av 1 citron blandas. Den andra citronen skäres i skivor och lägges i. För att avkyla kallskålen kan man lägga i litet is. Serveras med skorpor.

Mjölk- och grynsoppor.

88. Äggmjölk med skum (f. 6 pers.).

2 lit. mjölk	socker, salt
3 ägg	(skalet av 1/4 citron rivet)

BEREDNING: Äggulor och vitor skiljas, gulorna läggas i soppskålen, och vitorna slås till hårt skum. Mjölken kokas upp, och däri läggas med sked små klimpar av äggviteskummet. Mjölken får härunder ej koka. Efter ett par min. tagas klimparna upp med hålslev och läggas på hårsikt. (Citronskalet rives i mjölken, vilken därefter avsmakas och slås till äggulorna under stark vispning.) Klimparna läggas i, strös över med socker, och mjölken serveras.

---

89. Chokladsoppa (f. 6 pers.).

1 hg. choklad	2 tsk. potatismjöl
2 lit. mjölk	3 dcl. tjock grädde
1/2—3/4 kkp strösocker	

BEREDNING: Mjölken kokas upp, chokladen brytes sönder och lägges i. Mjölken vispas över elden, tills den kokar och chokladen smält, varefter sockret tillsättes, och soppan avredes med potatismjölet utrört med litet vatten. Den får åter ett gott uppkok, hälles upp och serveras med vispad grädde.

---

90. Kalvdans (f. 6 pers.).

1 $1/2$ lit. råmjölk
1 ägg
1 msk. socker
$1/2$ tsk. salt
10 rivna sötmandlar

BEREDNING: Mjölken, ägget, socker, salt och mandel sammanvispas väl. Ett prov av blandningen slås i en panna och ställes över sakta eld. Är provet för hårt, spädes blandningen ut med gräddmjölk; i motsatt fall vispas ett eller två ägg i. Den avprovade blandningen slås i vattensköljd form och gräddas i vattenbad i ugn eller på spisen. I senare fallet bör formen vara övertäckt. Då kalvdansen stannat och fått vacker brun färg, tages den ut och serveras med mjölk eller saftsås.

---

91. Slätvälling (f. 6 pers.).

1 *liten* kkp mjöl
2 lit. mjölk
1 bit kanel
$1/2$ msk. smör
salt

BEREDNING: Mjölet utröres med 3 kkp av mjölken och får stå att svälla omkr. 1 tim. Smöret smältes i en gryta, mjölken hälles i och får koka upp, kanelen och avredningen tillsättas, och vällingen får under rörning koka 10—15 min. Avsmakas och serveras.

---

92. Sammetsvälling (f. 6 pers.).

2 msk. mjöl
1 tsk. salt
1 tsk. socker
2 ägg
2 lit. oskummad mjölk

BEREDNING: Mjöl, socker, salt och ägg vispas tillsammans i en kastrull. Mjölken tillsättes, och vällingen får under stark vispning sjuda över elden $1/2$ tim. Serveras genast.

---

93. Stänkvälling (f. 6 pers.).

2 ägg	2 msk. mjöl
1 tsk. socker	2 lit. mjölk
1/4 tsk. salt	1 bit kanel
1 msk. smör	1 msk. socker

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat, äggen vispas upp och röras i jämte det skirade smöret, saltet och sockret. Blandningen arbetas till en smidig deg. Mjölken kokas upp med kanelen och sockret, degen pressas genom ett durkslag i den kokande mjölken, som därefter lyftes av och får stå övertäckt med lock vid sidan av elden omkr. 10 min. Avsmakas och serveras.

---

94. Ölsupa (f. 6 pers.).

1 liten kkp mjöl	1—2 msk. sirap eller socker
1 1/2 lit. mjölk	ingefära
1/2 lit. svagdricka	salt

BEREDNING: Mjölet utröres med 3 kkp av mjölken och får stå att svälla omkr. 1 tim. Den övriga mjölken kokas upp, avredningen röres i, och vällingen får under rörning koka 10—15 min. Drickat kokas upp med sirapen och kryddorna och hälles i vällingen under kraftig vispning.

Ölsupan serveras fradgande.

---

95. Äggöl (f. 6 pers.).

8 äggulor	6 dcl. öl
1 lit. svagdricka	socker, citronskal eller kanel

BEREDNING: Drickat och ölet kokas upp tillsammans och hällas kokande på de uppvispade äggulorna, under stark vispning. Äggölet avsmakas med socker, citronskal eller kanel och serveras med skorpor.

---

96. Havremjölsvälling (f. 6 pers.).

1 *liten* kkp ångpreparerat havremjöl	1 1/2 lit. mjölk
1/2 lit. vatten	salt

BEREDNING: Mjölet röres ut med vattnet och får stå att svälla omkr. 1 tim. Mjölken får koka upp, avredningen tillsättes, och vällingen får under rörning koka 1/2 tim. Avsmakas och serveras företrädesvis som frukosträtt.

---

97. Risgrynsvälling (f. 6 pers.).

1/2 kkp risgryn	(1 bit kanel)
1/2 msk. smör	salt
2 1/2 lit. mjölk	

BEREDNING: Risgrynen skållas och hällas upp i durkslag. Smöret smältes i en gryta, mjölken hälles i och får koka upp med kanelen. Risgrynen läggas i, och vällingen får sakta koka omkr. 2 tim. Avsmakas och serveras.

---

98. Mannagrynsvälling (f. 6 pers.).

1/2 msk. smör	(1 bit kanel)
2 lit. mjölk	salt
1/2 kkp mannagryn	

BEREDNING: Smöret smältes i en gryta, mjölken hälles i och får koka upp, och kanelen ilägges. Grynen skakas i, och vällingen får under rörning sakta koka 1/2 tim., varefter den avsmakas och serveras.

---

99. Potatisgrynsvälling (f. 6 pers.).

1/2 msk. smör	1/2 kkp potatisgryn
2 lit. mjölk	salt

BEREDNING: Smöret smältes i en gryta, mjölken hälles i och får koka upp. Grynen skakas i, och vällingen får under rörning koka 1/2 tim., eller tills grynen äro klara, varefter den avsmakas och serveras.

---

100. Tapiokavälling (f. 6 pers.).

1/2 kkp tapiokagryn	2 lit. mjölk
1/2 msk. smör	salt (socker)

BEREDNING: Tapiokagrynen sköljas. Smöret smältes i en gryta, mjölken hälles i och får koka upp. De sköljda tapiokagrynen tillsättas, och vällingen får koka, tills grynen äro klara. Vällingen avsmakas.

---

101. Havresoppa (f. 6 pers.).

1 *liten* kkp vanliga havregryn	18 katrinplommon el. 1 kkp russin
1 1/2 lit. vatten	socker, salt
1 lit. mjölk	10 sötmandlar

BEREDNING: Grynen sköljas, sättas på i kallt vatten och få långsamt koka med tätt slutande lock, tills de äro mjuka eller omkr. 2 tim. Plommonen eller russinen sköljas, sättas på i kallt vatten och få långsamt koka, tills de äro mjuka. Grynen passeras. Mjölken kokas upp, den passerade soppan hälles i och får ett uppkok. Mandeln skållas, skäres i strimlor och lägges i jämte frukten med sitt spad. Avsmakas och serveras.

---

102. Havresoppa med ägg (f. 6 pers.).

1/2 kkp vanliga havregryn	salt
2 1/2—3 lit. vatten	2 äggulor
24 katrinplommon	2 dcl. tjock grädde
1/2 msk. socker	

BEREDNING: Grynen kokas omkr. 2 tim. i vattnet, utan salt och utan att spädas, i kärl med tätt slutande lock. När grynen äro fullt mjuka, passeras de; katrinplommonen sköljas och kokas i kort spad tillsatt med sockret. Purén får ett uppkok, katrinplommonen jämte sitt spad tillsättas, och soppan avsmakas. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, och soppan tillslås under vispning.

---

103. Kornsoppa (f. 6 pers.).

1 kkp krossgryn	2 msk. socker
2 1/2 lit. vatten	salt efter smak
24 katrinplommon	2 1/2 dcl. tjock grädde
skalet av 1/2 citron	

BEREDNING: Grynen sköljas, sättas på i det kalla vattnet och få koka, tills de äro mjuka, då de passeras. Katrinplommonen sköljas och sättas på med citronskalet och sockret i kallt vatten att sakta koka mjuka, med slutet lock. Den passerade soppan slås tillbaka i kitteln, får ett gott uppkok, och plommonen med sitt spad tillsättas. Soppan avsmakas med socker och salt samt serveras med vispad grädde.

Gröt.

104. Smörgröt (f. 6 pers.).

1 msk. smör
2 små kkp mjöl
1 lit. kokande mjölk
salt
2 äggulor

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, den kokande mjölken tillsättes, litet i sänder, under flitig rörning, och gröten får koka 15 min. Den saltas, och de uppvispade äggulorna jämte 1 tsk. kallt smör röras ned.

Den serveras varm med mjölk.

---

105. Potatisgrynsgröt (f. 6 pers.).

1/2 msk. smör
2 lit. mjölk
1 kkp potatisgryn
1 msk. vetemjöl
salt

BEREDNING: Smöret smältes i en gryta, mjölken hälles i och får koka upp, grynen skakas i, och gröten får under rörning koka 1/2 tim., eller tills grynen äro klara. Gröten avredes med mjölet utrört i litet kall mjölk, får ett gott uppkok, avsmakas och serveras.

---

106. Mannagrynsgröt (f. 6 pers.).

1/2 msk. smör
2 lit. mjölk
1 1/2 kkp mannagryn
2 tsk. salt
2 tsk. socker
4 bittermandlar
8 sötmandlar

BEREDNING: Smöret smältes i en gryta, mjölken hälles i och får koka upp, grynen skakas i, och gröten får under rörning koka omkr. 1 tim. Avsmakas med salt, socker och den skållade och rivna mandeln.

---

107. Havregrynsgröt (f. 6 pers.).

1 1/2 kkp vanliga eller 2 kkp ångpreparerade havregryn	1 lit. mjölk
1/2 lit. vatten	2 tsk. salt

BEREDNING: Grynen sköljas och sättas på i det kalla vattnet. När det kokar upp, hälles mjölken i, och gröten får långsamt koka färdig (3 tim. för vanliga gryn, 1 1/2 tim. för ångprep. gryn). Gröten avsmakas med salt.

---

108. Risgrynsgröt (f. 6 pers.).

1 1/2 kkp karolinarisgryn	1/2 hg. smör
1 1/2 lit. vatten	socker
3 dcl. tjock grädde	salt

BEREDNING: Grynen sköljas och sättas på i kokande vatten och få koka, tills de äro mjuka. Då tillsättes den till hårt skum slagna grädden samt smöret och gröten avsmakas med socker och salt.

---

109. Fin risgrynsgröt (f. 6 pers.).

1 1/2 kkp risgryn	2 tsk. salt
1 msk. smör	2 tsk. socker
3 lit. mjölk	

BEREDNING: Risgrynen skållas och hällas upp i durkslag att rinna av. Smöret smältes i en gryta, mjölken hälles i och får koka upp, grynen läggas i och få koka i

slutet kärl omkr. 3 tim. Under kokningen bör gröten då och då röras om för att ej bränna vid och spädes, om så behöves, med litet mera mjölk. Avsmakas och serveras med stött kanel.

---

110. Sjuskinnsgröt (f. 6 pers.).

$1^1/_2$ kkp risgryn	2 msk. smör
3 lit. mjölk	$^1/_2$ hg. socker
salt	1 msk. kanel

BEREDNING: Risgrynen skållas och kokas i mjölken till en tjock gröt. En bleckform smörjes med kallt smör, ett varv av gröten lägges i botten, socker och kanel strös över, och små flockar av smöret läggas ovanpå. Så fortsätter man att lägga varv på varv med gröt, socker, kanel och smör, tills formen är full. Överst strös kanel och socker. Formen sättes in i varm ugn att gräddas gulbrun.

Serveras med mjölk eller grädde.

Överbliven risgrynsgröt kan med fördel anrättas på detta sätt.

---

111. Risgrynsgröt med äpplen (f. 6 pers.).

$1^1/_2$ kkp risgryn	1—$1^1/_2$ kkp krossocker
$1^1/_2$ lit. vatten	$^1/_2$ tsk. salt
$1^1/_2$ lit. färska el. $1^1/_2$ hg. torkade äpplen	

BEREDNING: Risgrynen sköljas i ljumt vatten. Vattnet kokas upp; risgrynen, de skalade och i klyftor skurna äpplena samt sockret läggas i, och gröten får koka omkr. 2 tim. Avsmakas och serveras.

Användas torkade äpplen, sköljas dessa och läggas i blöt några tim., innan de kokas.

I stället för risgryn kunna krossgryn användas.

---

112. Klappgröt (f. 6 pers.).

1 lit. vatten	1 msk. potatismjöl
1½ kkp söt saft	saften av 1 citron
½ kkp mannagryn	socker efter smak

BEREDNING: Vattnet och saften kokas upp, mannagrynen vispas i och få koka omkring 10 min. Gröten avredes därefter med det i litet kallt vatten upplösta potatismjölet och får ett gott uppkok. Den hälles genast upp i en stenkruka, som sättes ned i kallt vatten. Gröten vispas därefter kraftigt med stålvisp i 20 min., eller tills den är ljusröd och pösig.

Den serveras med god mjölk.

---

113. Korngrynsgröt (f. 6 pers.).

2 kkp krossgryn	2 lit. mjölk
½ lit. vatten	2 tsk. salt

BEREDNING: Grynen sköljas och sättas på i kallt vatten. När det kokar upp, hälles mjölken i, och gröten får långsamt koka med slutet lock 3—4 tim. Under kokningen bör gröten då och då röras om för att ej bränna vid och spädes, om så behöves, med litet mera mjölk. Avsmakas och serveras.

---

114. Rågmjölsgröt (f. 6 pers.).

2 lit. vatten	1 msk. salt
5 kkp rågmjöl	

BEREDNING: Vattnet får koka upp med saltet, mjölet vispas i försiktigt, så att gröten ej blir klimpig. Den får därefter koka under flitig rörning omkr. ¾ tim.

Birätter till soppor.

115. Frikadeller (f. 6 pers.).

2 hg. benfritt oxkött	1 tsk. potatismjöl
2 msk. smör	2 tsk. salt
1 msk. stötta skorpor	1/2 tsk. vitpeppar
1/2 kkp mjölk	

BEREDNING: Köttet skäres i tärningar, drives tre gånger genom köttkvarn och stötes väl tillsammans med smöret. Färsen blandas därefter med de stötta skorporna, mjölken, potatismjölet och kryddorna samt arbetas, tills den blir smidig. Av färsen formas små frikadeller, vilka kokas i saltat vatten eller svag buljong omkring 10 min.

De serveras till kål eller starka buljongsoppor i allmänhet.

---

116. Queneller (f. 6 pers.).

2 hg. skrapat fiskkött	1 ägg
80 gr. smör	salt
2 msk. mjöl	vitpeppar
3 dcl. grädde	socker

BEREDNING: Fisken tages ur (fjällas ej), sköljes och torkas väl, fläkes och skrapas fint (intet fjäll eller ben får följa med). Den stötes tillsammans med smöret i stenmortel, tills massan är fin och sammanhängande, varefter den blandas med hälften av grädden samt passeras. I ett fat blandas resten av grädden, äggulorna, saltet, sockret, vitpepparn och mjölet. Denna blandning tillsättes matskedvis i färsen. Den bör sedan arbetas omkring 1/2 tim., varefter de till skum slagna äggvitorna skäras ned. Färsen tryckes genom sprits eller pappersstrut i små avlånga kakor på en smord långpanna; kokande vatten hälles försiktigt på, och quenellerna få sakta koka 5—6 min.

---

117. Hummerpastejer (f. 6 pers.).

1 msk. smör	1 större hummer el. 1/2 burk inlagd hummer
1 msk. hummersmör	4 äggulor
3 msk. mjöl	1 helt ägg
4 kkp buljong eller fiskspad	2—4 msk. tjock grädde
1 tsk. salt	cayennepeppar
1/4 tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen spädes på, och kryddorna tillsättas. Hummerköttet skäres i bitar och lägges i, och såsen får ett gott uppkok. Massan drives därefter genom sikt samt blandas med äggulorna, det uppvispade ägget, grädden och *litet* cayennepeppar. Massan hälles i små, smörbestrukna pastejformar och gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1/2 tim. Pastejerna stjälpas upp och serveras till fisksoppor.

---

118. Gåsleverkorv (f. 12 pers.).

2 msk. risgryn	1/4 tsk. vitpeppar
2 kkp mjölk	1 tsk. salt
1 gåslever	1/2 msk. hackad portug. lök
1 msk. sultanarussin	1/2 msk. smör
1/4 tsk. mejram	1 äggula

BEREDNING: Risgrynen skållas, kokas mjuka i mjölken och slås upp att kallna. Levern stötes fint och blandas i, jämte de rensade och skållade russinen samt kryddorna. Löken brynes i smöret och tillsättes sist tillika med äggulan. Färsen fylles i det väl sköljda och i ena ändan hopsydda halsskinnet av en gås. Skinnet sys ihop, och korven kokas tillsammans med gåskråset omkr. 1/2 tim.

Serveras till svartsoppa.

---

119. Ostbeignet (f. 6 pers.).

40 gr. smör	40 gr. riven ost
60 gr. mjöl	2 ägg
1 dcl. vatten	

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, vattnet tillsättes under flitig rörning, och smeten får koka, tills den släpper pannan. Massan får svalna, varefter äggen, ett i sänder, blandas i väl jämte osten. Av smeten formas små runda bullar; dessa kokas ljusbruna i flottyr och läggas upp på gråpapper att rinna av.

---

120. Oststänger (f. 6 pers.).

1 hg. smör	125 gr. mjöl
125 gr. riven ost	**Till pensling:** 1 äggula

BEREDNING: Smöret skiras och blandas med osten och mjölet. Av degen formas fingertjocka stänger, vilka skäras i omkr. 5 cm. långa bitar. De läggas på en plåt, penslas med äggulan och gräddas i ordinär ugnsvärme.

Serveras till buljong eller avredda soppor.

---

121. Ostsmörgåsar (f. 6 pers.).

1 12-öres vetebröd	1 äggvita
1 hg. smör	1 hg. riven ost, skarp i smaken

BEREDNING: Brödet skäres i tunna skivor, och på ena sidan bredes smör. Äggvitan slås till lätt skum och blandas med den rivna osten. Massan bredes på smörgåsarna. Dessa läggas på plåt och sättas in i svag ugnsvärme att få vacker rostgul färg.

De serveras till kött-, fisk- och vegetarianska soppor.

---

122. Ansjovissmörgåsar (f. 6 pers.).

1 12-öres vetebröd	9 ansjovisar
1 hg. smör	1 äggvita

BEREDNING: Brödet skäres i tunna skivor och på dessas ena sida bredes smör. Ansjovisarna rensas, fläkas, och skinn och ben tagas bort. Tre ansjovishalvor läggas snett över varje smörgås. Dessa penslas därefter med den lätt uppvispade äggvitan, sättas på plåt och sättas in i svag ugnsvärme att få en vacker rostgul färg.

De serveras huvudsakligen till vegetarianska soppor.

---

123. Ugnstekt bröd (f. 6 pers.).

1 12-öres vetebröd	1 hg. smör

BEREDNING: Brödet skäres i tunna skivor, och dessa bredas med smör. Smörgåsarna läggas två och två ihop. På yttre sidorna bredes även tunt med smör, varefter de brynas i ugnen.

Serveras till kött-, fisk- och vegetarianska soppor.

---

124. Stekt bröd (croûtons) (f. 6 pers.).

1 12-öres vetebröd	2 msk. smör

BEREDNING: Brödet skäres i tärningar. Smöret upphettas i en stekpanna, brödet lägges i, och pannan skakas över elden, tills brödet fått en vacker rostgul färg.

Serveras till puréer och avredda soppor.

---

125. Potatisstänger (f. 6 pers.).

1 hg. smör
1 hg. mjöl
2 hg. kokt, riven potatis
1 ägg

Till pensling:
1 äggula
½ tsk. salt
1 tsk. kummin

BEREDNING: Alla ingredienserna arbetas tillsammans på bakbordet. Av degen formas fingertjocka stänger, vilka skäras i ½ dcm. långa bitar; dessa penslas med äggula, beströs med salt och kummin och gräddas i ordinär ugnsvärme.
Serveras till buljong eller avredda soppor.

---

126. Vindböjtlar (f. 6 pers.).

3½ dcl. vatten
105 gr. smör
2 tsk. socker
105 gr. vetemjöl
3 ägg

BEREDNING: Vatten, smör och socker kokas upp, mjölet vispas i, och smeten får koka, tills den släpper pannan. Då mesta hettan avgått, röras äggulorna i en i sänder; sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan tryckes genom sprits eller krusig strut på väl rengjord och smord plåt i form av äss eller andra figurer. De gräddas i varm ugn. Under gräddningen bör ugnsluckan öppnas så sällan som möjligt, ty genom luftdraget sjunka bakelserna annars ihop och bliva platta. Är ugnens undervärme för stark, användas dubbla plåtar.

---

127. Pastejer (20 pastejer).

Smördeg:
1 dcl. vatten
$^1/_3$ ägg
1 msk. brännvin
$^1/_4$ kg. mjöl
350 gr. smör

Fyllning:
6 dcl. grädde
6 äggulor
2 msk. socker
$^1/_2$ tsk. salt
6 bittermandlar
45 gr. mjöl

BEREDNING: Smördegen beredes såsom fin smördeg (nr 546). Degen kavlas ut till omkr. 3 mm. tjocklek, och härmed beklädas pastejformarna.

Till fyllningen vispas alla ingredienserna över elden, tills krämen börjar sjuda och tjockna. Vispningen fortsättes, tills krämen är kall. Pastejformarna fyllas härmed till hälften, och ett lock av degen lägges på. Pastejerna gräddas i god ugnsvärme.

---

128. Äggstanning (f. 6 pers.).

2 ägg
1 msk. mjöl
2 kkp gräddmjölk
Till formen: 1 tsk. smör

$^1/_2$ tsk. salt
1 tsk. riven ost (eller 1 msk. hackad persilja)

BEREDNING: Äggen vispas upp och blandas med mjölet, mjölken, saltet, den rivna osten eller hackade persiljan. En porslinsform smörjes med smör, blandningen hälles i och gräddas i ugnen, tills den fått en vacker, ljusbrun färg.

Serveras till klara soppor.

---

129. Förlorade ägg (f. 6 pers.).

6 ägg	1 tsk. salt
vatten	1/2 tsk. ättika

BEREDNING: Vattnet, tillsatt med ättikan och saltet, kokas upp i en stekpanna. Ett ägg i sänder slås upp försiktigt i en kaffekopp och får sakta glida ned i vattnet, som blott får småkoka. När vitan stannat, tages ägget upp med en hålslev, formas med ett glas och lägges upp på serveringsfatet.

Som ensam rätt kunna förlorade ägg serveras på stekta vetebrödsskivor.

---

130. Klimp (f. 6 pers.).

2 msk. smör	1 msk. socker
6 msk. mjöl	2 ägg
4 kkp mjölk	**Till garnering:** 1/2 hg. sötmandel
8 st. bittermandlar	l. 1/2 knippa hackad persilja

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, mjölken spädes på litet i sänder, och massan får koka 15 min. Kastrullen lyftes vid sidan av elden; den skållade och rivna bittermandeln, sockret och de uppvispade äggen tillsättas. Därefter får klimpen sjuda över elden, tills den blir tjock. Den hälles upp i en vattensköljd form och stjälpes upp, då den kallnat.

Serveras klimpen till saftsoppa, garneras den med den skållade och i strimlor skurna sötmandeln. Användes den till buljong, garneras den med hackad persilja.

---

131. Mannagrynsklimp (f. 6 pers.).

½ lit. god mjölk	½ kkp sultanarussin
½ kkp mannagryn	2 äggvitor
1 msk. socker	2 bittermandlar

BEREDNING: Mjölken kokas upp, mannagrynen sköljas väl och tillsättas under flitig rörning jämte sockret, de rensade och skållade sultanarussinen samt den rivna mandeln. Då detta kokat till en tjock gröt (eller omkr. ½ tim.) lyftes pannan från elden, och de till hårt skum slagna äggvitorna skäras ned. Massan hälles upp i en vattensköljd porslinsform, får kallna och stjälpes upp.

Serveras till saftsoppa.

---

132. Vaniljskorpor (f. 6 pers.).

12 st. skorpor	2 msk. vaniljsocker
2 kkp ljum mjölk	2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Skorporna läggas ned i en karott. Den ljumma mjölken blandas med en matsked av vaniljsockret och hälles över dem. När skorporna uppsugit all mjölken, vispas grädden upp med resten av sockret till hårt skum och lägges ovanpå skorporna.

Vaniljskorpor serveras till nyponsoppa och till söta soppor i allmänhet.

KÖTTRÄTTER

Kötträtter.

Allmänna regler för behandling av kött.

Före tillagningen måste köttet tvättas.

Detta sker med en duk

1) doppad i *hett* vatten, ifall man önskar, att närings- och smakämnena skola stanna kvar i köttet, t. ex. vid stekning (äggviteämnet på ytan av köttet stelnar därvid och bidrager att bilda ett skyddande lager kring köttet);

2) doppad i *kallt* vatten, ifall man önskar, att närings- och smakämnena skola tränga ut i spadet, t. ex. vid buljongkokning.

Endast ifall köttet är mycket blodigt, t. ex. halsstycken, kan man lägga ned det i vatten.

Köttet bör alltid koka *långsamt* med tätt slutande lock. Efter första uppkoket måste det noga befrias från allt skum (stelnat, osmältbart äggviteämne).

Användas sopprötter, böra dessa läggas i först efter skumningen (läggas de i förut, avsätter sig skummet på rötterna, och spadet blir grumligt).

Köttet kan kokas i tre olika syften:

1) endast i avsikt att få gott spad — *buljong;*

2) i avsikt att få gott spad, dock med bibehållande av köttets saftighet — *köttsoppa;*

3) i avsikt att få gott, saftigt kött, utan avseende på spadets beskaffenhet, t. ex. dillkött.

Till **buljong** tvättas köttet med duk doppad i *kallt* vatten, sättes på i *kallt* vatten, saltas (saltet drar ut köttsaften), bringas *långsamt* till kokning, skummas och får långsamt koka 5—6 tim.

Till **köttsoppa** tvättas köttet med en duk doppad i *kallt* vatten, lägges ned att koka i *kallt* vatten, får ett *hastigt* uppkok, skummas och saltas. Sopprötterna läggas i, och soppan får långsamt koka med tätt slutande lock, tills köttet är mört.

Önskar man endast ett **gott kött**, tvättas det med en duk doppad i *hett* vatten. Köttet lägges därefter i kokande vatten, får *hastigt* koka upp, skummas, saltas och får därefter sakta koka färdigt.

Salt kött nedlägges till kokning i *kallt* vatten, emedan en del av saltet då drages ut. Är vattnet efter första uppkoket mycket salt, hälles det bort, och nytt kallt vatten spädes på.

Förfaringssättet vid **stekning av kött** bör gå ut på att, så vitt möjligt är, kvarhålla alla närings- och smakämnen i köttet.

Det tvättas därför med duk doppad i *hett* vatten.

Det utsättes vid själva stekningen till en början för stark hetta, varigenom äggviteämnet på ytan stelnar och bildar en skyddande skorpa kring köttet.

Sedan denna skorpa bildats (köttet blivit "brynt"), måste hettan betydligt minskas och köttet långsamt färdigsteka vid jämn, ej för stark värme. Är hettan för stark, stelnar äggviteämnet för hårt och blir därigenom osmältbart. Köttet blir även smaklöst, emedan köttsaften drages ut och smakämnena förflyktigas.

Rätter av oxkött.

133. Pepparrotskött (f. 6 pers.).

2 kg. rev, bringa eller märgpipa	3 lit. vatten 2 msk. salt
Sås: 1 msk. smör 2 msk. mjöl 1/2 lit. köttspad eller mjölk	3—4 msk. riven pepparrot salt (socker)

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, sättes på i kokande vatten, skummas, saltas och får koka långsamt med tätt slutande lock 2—3 tim.

Såsen beredes enligt allmänna regler för såser, Pepparroten får ej koka med såsen, emedan denna då får en besk smak.

---

134. Bœuf à la mode (f. 12 pers.).

3 kg. oxkött (fransyskan) 3 hg. späck jämte svålen 1 kalvfot 1 1/2 msk. salt 1/2 tsk. stött vitpeppar 8 vitpepparkorn 2 nejlikor	1 portug. lök 3 morötter 2 dcl. franskt vin 1 dcl. konjak 1 1/2 lit. svag buljong 5 stora stekta lökar till garnering

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten. Späcket skäres i strimlor, rullas i salt och peppar, och härmed späckas köttet i täta rader. Det bindes om med segelgarn (först doppat i kokande vatten) och lägges i en gryta tillika med den förvällda fläsksvålen, den förvällda kalvfoten samt resten av saltet, vitpepparkornen, nejlikorna, vinet, konjaken, den skalade löken, de skrapade morötterna och buljongen; får koka upp och skummas väl. Ett tätt slutande lock lägges på, och köttet får sakta koka 3—4 tim. Då det är mört, tages det upp, och segelgarnet tages av. Köttet skäres och lägges upp på varmt fat, beströs med litet salt och garneras med de sönderskurna morötterna och de stekta lökarna och serveras med fransk potatis.

Spadet silas, skummas väl, avsmakas och serveras till köttet.

Såsen kan, om så önskas, avredas enligt allmänna regler för såser.

---

135. Hamburgerbringa (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. rökt oxbringa	persilja till garnering
vatten	

BEREDNING: Köttet lägges över natten i kallt vatten, skrapas därefter med en kniv och befrias från alla svartrökta delar. Det sättes på i kallt vatten, skummas väl under kokningen och får sakta koka 4—5 tim. Bringan får därefter ligga 1/2 timme i sitt spad, innan den skäres upp: den blir därigenom mörare.

Serveras skuren i skivor och garnerad med persilja.

---

136. Kokt, brynt färsk oxbringa (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. oxbringa (förbringa)	6 kryddpepparkorn
1 1/2 msk. salt	1 bit selleri
vatten	1 stor morot

BEREDNING: Bringan tvättas med en duk doppad i hett vatten, gnides in med saltet och får ligga till följande dag. Den knäckes väl och sättes på i så mycket kokande vatten, att det väl täcker köttet. När vattnet kokar upp, avlägsnas allt uppflytande skum, kryddor och rotsaker läggas i, och bringan får sakta koka, tills den är fullkomligt mör (2—3 tim.). Den tages upp, lägges i en långpanna, vars botten är täckt med spadet, och sättes in i stekugn att brynas. Bringan skäres i vackra bitar och garneras med den skurna moroten.

Såsen silas och skummas.

---

137. Rostbiff (f. 12 pers.).

3 kg. rostbiff	2 portug. lökar
1 msk. salt	3 msk. smör
kokande vatten	

BEREDNING: Rostbiffen, som bör ha hängt 1—2 veckor, alltefter årstiden, tvättas med en duk doppad i hett vatten, bultas lätt och beströs med saltet samt lägges i en het långpanna. Litet kokande vatten hälles bredvid i pannan, varpå den sättes in i ugnen. Denna bör i början ej vara för het, emedan en del fett utanpå rostbiffen först måste smälta, innan den egentliga bryningen får börja. Så småningom stegras hettan i ugnen, och steken öses med sin sky, som emellanåt spädes med kokande vatten. Mot slutet av stekningen betäckes rostbiffen med smort eller vaxat papper, för att den ej må brännas. Till stekningen beräknas 20—25 min. för varje kg. kött. Löken skalas och kokas i smöret. Rostbiffen lägges upp på varmt fat och garneras med löken.

Såsen silas, skummas noga och serveras som sky.

---

138. Grytstek (f. 12 pers.).

3 1/2 kg. innanlår l. fransyska	1 1/2 msk. salt
1 1/2 hg. späck	1 1/2—2 lit. buljong l. vatten
2 1/2 msk. smör l. 4 msk. flottyr	24 kryddpepparkorn

Sås: 1 1/2 msk. smör	köttsky
3 msk. mjöl	1 dcl. grädde

BEREDNING: Steken tvättas med en duk doppad i hett vatten, späckas och brynes därefter i det brynta smöret eller den heta flottyren. I det senare fallet tages steken upp, sedan den är brynt, och allt fett slås av. Steken saltas, vätskan spädes på litet i sänder, och kryddorna läggas i, varefter den får steka färdig med tätt slutande lock 3—4 tim. Steken bör vändas ett par gånger under stekningen, men spädning undvikes under den sista halvtimmen.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

139. Surstek (f. 12 pers.).

3 1/2 kg. innan- l. utanlår av oxe	3 tsk. vitpepparkorn
3 lit. dricka	3 dcl. socker
6 dcl. ättika	2 hg. späck

Till stekning: 3 msk. smör	1 1/2—2 lit. kokande vatten
1 msk. salt	

Sås: 1 1/2 msk. smör	köttsky
3 msk. mjöl	1 dcl. grädde

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten, bultas lätt och lägges i en lag av drickat, ättikan, sockret och pepparn, kallt sammanblandat. I denna lag får steken ligga 12—14 dygn.

Den tages därefter upp, sköljes hastigt och torkas väl, späckas samt stekes som vanlig grytstek.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

140. Slottsstek (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. innanlår av oxe	1/2 msk. sirap
2 msk. smör	1 msk. konjak
1/2 msk. salt	1 msk. ättika
1 lit. vatten	3 ansjovisar
8 kryddpepparkorn	1 liten rödlök
4 vitpepparkorn	1 lagerblad
Sås: 1/2 msk. smör	köttsky
1 1/2 msk. mjöl	1/2 dcl. grädde

BEREDNING: Steken tvättas med en duk doppad i hett vatten. Den brynes i det upphettade smöret, varefter den saltas och spädes med kokande vatten. Kryddorna, de rensade ansjovisarna samt den skalade, men hela löken sättas till, och steken får sakta steka färdig omkr. 3 tim.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

141. Späckad oxhare (f. 6 pers.).

1 kg. oxhare	2 tsk. salt
1—1 1/2 hg. späck	1 lit. buljong eller vatten
2 msk. smör	
Sås: 1/2 msk. smör	köttsky
1 1/2 msk. mjöl	2 tsk. tomatpuré

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och späckas därefter i täta rader med finskurna späckstrimlor. Smöret upphettas i en stekgryta, och häri brynes köttet, saltas och spädes med hälften av den kokande buljongen. Haren får därefter sakta steka med tätt slutande lock 2 tim., varunder den då och då spädes och överöses med buljongen.

Den skäres i tunna skivor, hoplägges åter och lägges upp på serveringsfatet samt garneras med grönsaker.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

142. Revstek i vin (f. 6 pers.).

2 kg. högrev l. engelsk rostbiff
1 hg. mager, rökt skinka
1 1/2 msk. smör
1/2 msk. salt
3/4—1 lit. buljong
2 dcl. madeira l. malaga

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och späckas därefter med den rökta skinkan skuren i fina strimlor. Smöret upphettas i en stekgryta, köttet lägges i och brynes väl på alla sidor, varefter det saltas, och den kokande buljongen samt vinet spädas på. Steken får därefter färdigsteka omkring 2—3 tim.

Serveras med spansk sås.

---

143. Champinjonspäckad oxfilé (f. 6 pers.).

1 kg. oxfilé
3 msk. konserverade champinjoner
2 msk. smör
1 tsk. salt
1/2—1 lit. buljong l. vatten

Sås: 1/2 msk. smör
1 1/2 msk. mjöl
köttsky
1/2 dcl. grädde

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, varpå det späckas med de ituskurna champinjonfötterna (hattarna sparas till garnering). Oxfilén brynes i 1 1/2 msk. av smöret, saltas, och den kokande vätskan spädes på litet i sänder. Filén får sakta steka med tätt slutande lock 1—1 1/2 tim., eller tills köttet känns mört. Köttet skäres i tunna skivor och garneras med de i resten av smöret frästa champinjonhattarna.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler.

---

144. Rullbiff (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. benfritt oxkött (fransyskan)
1/2 tsk. vitpeppar
1/2 msk. salt
1 rödlök
2 msk. smör
1 lit. buljong l. vatten

Sås: 1/2 msk. smör
1 1/2 msk. mjöl
köttsky
1 dcl. tunn grädde

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten. Det skäres därefter till en större avlång skiva, vilken beströs med peppar och salt samt med den skalade och fint hackade rödlöken. Köttet rullas ihop och bindes väl om med snöre (förut doppat i kokande vatten) samt brynes i smöret. Kokande buljong eller vatten spädes på, och köttet får steka 3—4 tim. Under stekningen bör det ofta spädas och överösas med buljongen.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

145. Rulad av kållapp (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. kållapp	60 gr. smör
salt, vitpeppar	1/2—1 lit. buljong l. kokande vatten
1/2 hg. katrinplommon	
1 hg. torkade äpplen	

Sås: köttsky	1 dcl. grädde
1 1/2 msk. vetemjöl	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, alla hinnor och senor tagas bort. Köttet bultas väl och gnides in med salt och vitpeppar. Den torkade frukten sköljes och bredes ut på hälften av köttet. Den andra hälften vikes över, och kanterna sys ihop. Smöret brynes i en stekgryta, köttet lägges ned, och när det fått god färg på alla sidor, spädes det med kokande buljong eller vatten. Köttet får sedan sakta koka 3—4 tim. När köttet är färdigt, tagas snörena bort, köttet skäres i vackra bitar, lägges upp och garneras med frukten.

Såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

146. Oxrulader (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. benfritt innanlår	2 msk. smör
1 1/2 hg. späck	1 msk. mjöl
1/2 msk. salt	1 lit. buljong l. vatten
1/4 tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i tunna skivor, vilka bultas väl. På var och en av dem lägges en tunn, väl kryddad späckskiva, och ruladerna rullas ihop och ombindas hårt på två ställen. De brynas i smöret, och mjölet strös över. Ruladerna spädas därefter med den kokande vätskan och få sakta steka

med tätt slutande lock, tills de vid provning med vispkvist kännas möra. Snörena tagas bort, ruladerna läggas upp högt på karott, och såsen hälles över.

---

147. Polska rulader (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. benfritt oxkött i ett sammanhängande knippe	1/4 tsk. vitpeppar
1/2 portug. lök	1/2 msk. salt
3 msk. hackad persilja	1 hg. ansjovis
1 1/2 hg. späck	2 msk. smör
	1/2 lit. kokande vatten

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i tunna skivor, som bultas väl, dock ej så att de gå sönder. Löken skalas och hackas fint tillsammans med persiljan, och därmed beströs köttskivorna. Späcket skäres i tunna skivor, som beströs med peppar och salt och läggas ovanpå köttskivorna. Överst lägges rensad och urbenad ansjovis. Köttskivorna hoprullas hårt och bindas om på två ställen med fint segelgarn (förut doppat i hett vatten) samt läggas tätt intill varandra i en med smör bestruken järngryta. Ruladerna sättas därefter på god eld att brynas. De spädas med det kokande vattnet och få steka 1—1 1/2 tim.

Såsen silas, skummas och serveras som sky.

---

148. Chateaubriand (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. oxfilé	2 dcl. buljong
1/4 tsk. vitpeppar	1 knippa persilja
1/2 msk. salt	saften av 1/2 citron
4 msk. smör	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten. Filéns yttre hinnor tagas bort, varpå den skäres

i omkr. 3 cm. tjocka skivor; dessa bultas lätt och beströs med peppar och salt. Persiljan sköljes, rensas och hackas fint och inarbetas jämte citronsaften i 1 msk. rört smör. Resten av smöret upphettas i en stekpanna, biffarna stekas hastigt på båda sidor och läggas upp på varmt fat. Stekpannan vispas ur med den kokande buljongen, och såsen hälles över biffarna. En klick av persiljesmetet lägges på varje biff.

Chateaubriand bör serveras mycket het.

---

149. Chateaubriand med oxmärg (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. oxfilé	5 msk. smör
1 hg. oxmärg	2 dcl. buljong l. vatten
1 portug. lök	1 knippa persilja
1/2 msk. salt	saften av 1/2 citron
1/4 tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten. Filéns yttre hinnor tagas bort, och den skäres i omkr. 3 cm. tjocka skivor, som bultas lätt. Skivorna klyvas horisontellt, dock utan att delarna skiljas, blott så att en liten öppning eller påse bildas. Märgen, som bör ha legat i vatten en stund för att draga ut blodet, blancheras, får rinna av och kallna, skäres i skivor, penslas med smält smör och beströs med den hackade och i litet smör uppfrästa löken. I varje biff inlägges en märgskiva; biffen tryckes till och kryddas på båda sidor. Persiljan sköljes, rensas och hackas fint och inarbetas jämte citronsaften i 1 msk. rört smör. Resten av smöret upphettas i en stekpanna, och biffarna läggas i. Därvid iakttages, att öppningarna läggas mot pannans skaft, och detta lyftes något under stekningen, så att märgen ej flyter ut. Biffarna stekas hastigt på båda sidor och läggas upp på varmt fat. Stekpannan vispas ur med den kokande buljongen, och såsen hälles över biffarna. En klick av persiljesmöret lägges på varje biff.

Serveras mycket het.

---

150. Biffstek (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. oxhare l. filé	1 portug. lök
1/2 msk. salt	2—3 dcl. kokande buljong l. vatten
1/4 tsk. vitpeppar	
3 msk. smör	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i omkr. 3 cm. tjocka skivor; dessa bultas lätt på båda sidor, peppras och saltas. En stekpanna sättes på elden att bli het, smöret brynes däri, och biffarna läggas i att hastigt steka ungefär en minut på varje sida. Pannan vispas ur med den kokande buljongen eller vattnet, och såsen hälles över biffarna. Sist brynes den skalade och i skivor skurna löken, och därmed garneras biffarna.

---

151. Pannbiff (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt oxkött	1 portug. lök
1/2 msk. salt	3 msk. smör
1/2 tsk. vitpeppar	2—3 dcl. buljong l. vatten

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres i tärningar och drives 2—3 gånger genom köttkvarn. Av färsen formas tunna, runda biffar, som beströs med peppar och salt. De överhackas lätt med kniv, och kanterna jämnas väl, så att de vid stekningen bibehålla sin form. Smöret brynes i en rykande het stekpanna tillika med den skalade och i skivor skurna löken. Löken tages upp. Biffarna läggas i pannan och stekas 1 min. på varje sida. De läggas upp på varmt fat med löken i mitten. Stekpannan vispas ur med litet kokande buljong eller vatten, och såsen hälles över biffarna.

---

152. Sjömansbiff (f. 6 pers.).

1 kg. innanlår l. fransyska (benfritt)	2 små rödlökar
2 tsk. salt	1 lit. potatis
1/2 tsk. vitpeppar	3—4 dcl. svag buljong
3 msk. smör	(1/2—1 dcl. vitt franskt vin eller öl)

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i skivor på tvären. Skivorna bultas, kryddas och brynas hastigt i smöret. Löken skalas, skäres i skivor och brynes likaså. Potatisen skalas och skäres i skivor. En form eller panna med tätt slutande lock smörjes med smör, däri nedlägges ett varv potatis, därpå ett varv biffar och litet lök. Så lägges allt varvvis, översta varvet bör vara potatis. Stekpannan vispas ur med buljongen, och denna (jämte vinet eller ölet) hälles över köttet. Locket lägges på, och anrättningen får sakta koka 2—3 tim.

---

153. Biffpaj med potatis (f. 6 pers.).

1 kg. benfri fransyska l. innanlår	2 små rödlökar
2 tsk. salt	1 lit. potatis
1/2 tsk. vitpeppar	2 dcl. svag buljong
2 msk. smör	(1/2 dcl. vitt franskt vin)

Smördeg: 125 gr. smör	3—4 msk. vatten
125 gr. smjöl	

BEREDNING: Smördegen beredes såsom enklare smördeg. Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i skivor på tvären. Dessa bultas, kryddas och brynas hastigt i smöret. Löken skalas, skäres i skivor och brynes. I en eldfast form av lera eller porslin nedläggas biffarna varvtals med löken och, om man så vill, med skalad och i skivor skuren potatis. Stekpannan vispas ur med buljon-

gen, och denna jämte vinet hälles över köttet. Tre fjärdedelar av smördegen lägges över pajen som lock. Med späcknål göras på några ställen hål i degen, så att vid stekningen bildade gaser må kunna gå bort. Pajen penslas lätt med äggvita. Den övriga smördegen kavlas ut tunt och sporras ut i smala remsor, och härmed garneras pajen i rutor, eller ock garneras den med små blad utskurna av smördegen. Den penslas över med uppvispat ägg eller vatten och gräddas i het ugn omkr. 1 tim.

---

154. Biffpaj (f. 6 pers.).

$^3/_4$ kg. biffkött (hare l. filé)	$^1/_2$ msk. salt
1 hg. rökt skinka	$^1/_4$ tsk. stött vitpeppar
2 kalvnjurar	1 msk. mjöl
1 liten portug. lök	1 kkp vatten
Smördeg: 125 gr. smör	3—4 msk. vatten
125 gr. mjöl	

BEREDNING: Smördegen beredes såsom enklare smördeg. Löken förvälles i 10 min. Kalvnjurarna blancheras och skäras i tunna skivor; likaså löken och skinkan. Av biffköttet beredas tunna, väl bultade biffar, vilka vändas i en blandning av salt, vitpeppar och mjöl. I en eldfast form av lera eller porslin lägges först ett varv av löken, däröver ett varv biffskivor, sedan ett varv skinka och kalvnjure, och så fortsättes, tills formen är fylld. Vattnet tillsättes, och $^3/_4$ av smördegen lägges över pajen som lock. Med späcknål göras på några ställen hål i degen, så att vid stekningen bildade gaser kunna bortgå. Pajen penslas med äggvita.

Den övriga smördegen kavlas ut tunt och sporras ut i smala remsor. Härmed rutas pajen, eller ock garneras den med små blad utskurna av smördegen. Sist beklädas även pajens kanter med en remsa av smördeg. Den överpenslas med uppvispat ägg eller vatten och gräddas i het ugn omkr. 1 $^1/_2$ tim.

---

155. Kalops (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt oxkött (lår, rev l. märgpipa)
½ tsk. vitpeppar
1 msk. salt
3 msk. mjöl
1 liten portug. lök
3 msk. smör
12 kryddpepparkorn
2 lagerblad
6 kkp vatten

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten. Det skäres därefter på tvären i omkr. 1 ½ cm. tjocka skivor. Skivorna befrias från grövre hinnor och fett och bultas lätt. Vitpeppar, salt och mjöl blandas på en tallrik, och häri vändas köttskivorna. Löken skalas och skäres i skivor. Köttet och löken brynas hastigt i smöret. Det brynta köttet lägges i en kastrull, stekpannan vispas ur med litet kokande vatten, som slås över köttet. Kryddpepparkornen, lagerbladen och det övriga vattnet tillsättas, och kalopsen får sakta koka med tätt slutande lock, tills köttet kännes mört. Den lägges upp i karott, och såsen skummas och hälles över köttet.

---

156. Karbonad på oxe (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt oxkött (fransyskan)
1 msk. salt
½ tsk. vitpeppar
1 kkp stötta skorpor
3 msk. smör
6 kkp kokande vatten

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i skivor på tvären. Dessa bultas lätt på båda sidor, beströs med peppar och salt samt vändas i de stötta skorporna. Köttskivorna brynas i smöret, läggas därefter i en gryta och spädas med det kokande vattnet, varefter de få sakta steka färdiga omkr. 1 ½ tim.

Karbonaden serveras med sin sås.

---

157. Polsk köttstuvning (f. 5 pers.).

1 1/2 kg. benfritt oxkött (lår l. fransyska)	1/2 tsk. vitpeppar
2 kkp stötta skorpor	2 ägg
2 msk. finhackad njurtalg	2 msk. smör
2 msk. finhackad persilja l. lök	2 stora morötter
2 tsk. salt	1/2 portug. lök
	3—4 kkp buljong l. vatten

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i två stora skivor, omkr. 1 cm. tjocka. De stötta skorporna, njurtalgen, persiljan och kryddorna blandas med de uppvispade äggen och arbetas till en smidig deg. Massan delas i två lika hälfter, vilka läggas på vardera köttskivan. Dessa rullas ihop och ombindas väl med snöre. Smöret upphettas i en stekgryta, ruladerna brynas däri och spädas därefter med den kokande buljongen eller vattnet. Morötterna sköljas, skrapas och skäras i tjocka skivor. Lökarna skalas och skäras i klyftor, och allt lägges till köttet. Stuvningen får sakta koka med tätt slutande lock omkr. 1 1/2—2 tim. Ruladerna tagas upp, snörena avlägsnas, och köttet skäres i vackra skivor, som läggas på mitten av ett fat och garneras med rötterna och löken.

Såsen silas, skummas och hälles över köttet.

Om så önskas, kan skalad potatis läggas i stuvningen 1/2 tim., innan anrättningen är färdig. Naturligtvis måste då mera vätska användas.

— ——

Rätter av kalvkött.

158. Kalvfrikassé (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. kalvbringa	1 msk. salt
2 lit. vatten	
Sås: 1 msk. smör	2 tsk. citronsaft
2 msk. mjöl	1 tsk. socker
1/2 lit. spad	1—2 äggulor

BEREDNING: Bringan knäckes och tvättas med en duk doppad i hett vatten. Den sättes på i kokande vatten, skummas och saltas. Köttet får därefter sakta koka med slutet lock, tills det är mört, eller omkr. 2 tim. Det tages upp och skäres i lagom stora bitar.

Såsen beredes enligt allmänna regler för såser och serveras över köttet.

---

159. Kokt kalvbringa (f. 6 pers.)

1 1/2 kg. kalvbringa	6 kryddpepparkorn
2 lit. vatten	1 bit ingefära
1 msk. salt	

BEREDNING: Bringan knäckes och tvättas med en duk doppad i hett vatten. Den sättes på i kokande vatten, skummas, och kryddorna sättas till. Köttet får därefter sakta koka med tätt slutande lock, tills det är mört, eller omkr. 2 tim. Det tages upp, skäres i lagom stora bitar, och alla ben, som lossnat, tagas ur.

Till kokt kalvbringa serveras kräft-, champinjon-, kapris- eller i enklaste fall dillsås. Såsen beredes alltid av det spad, i vilket bringan kokat.

---

160. Engelsk kalvbringa (f. 6 pers.).

1 $1/2$ kg. kalvbringa	1 msk. salt
50 gr. njurtalg	1 $1/2$ lit. buljong l. vatten
2 msk. hackad persilja	1 morot
$1/2$ kkp stötta skorpor	1 liten portug. lök
2 ägg	1 $1/2$ msk. smör
Sås: Det brynta smöret	spadet, i vilket bringan kokats
2 msk. mjöl	

BEREDNING: Bringan benas ur och tvättas med en duk doppad i hett vatten. Njurtalgen hackas med persiljan och blandas med de stötta skorporna, saltet och äggen. Blandningen bredes ut på bringan, denna hoprullas därefter hårt och bindes om på tre ställen. Den lägges i den kokande vätskan och får häri koka med moroten och löken, tills den är mör eller omkr. 2 tim. Smöret brynes i en långpanna, bringan lägges ned och sättes in i ugn för att få vacker brun färg. Den tages upp, skäres i vackra bitar och lägges upp på serveringsfatet.

Av det brynta smöret, mjölet och det uppsilade spadet beredes en simmig sås, vilken avsmakas och serveras i särskild såsskål.

---

161. Kalvstek (f. 18 pers.).

5 kg. kalvstek	Sås: 2 msk. smör
3 msk. smör	5 msk. mjöl
1 $1/2$ msk. salt	köttsky
12 kryddpepparkorn	1 dcl. grädde
2—2 $1/2$ lit. buljong l. vatten	

BEREDNING: Steken tvättas med en duk doppad i hett vatten. Läggen hugges av, och ryggraden knäckes, ifall steken är så stor, att njurstycket är med. En långpanna

smörjes med smöret, steken lägges i med insidan upp och sättes in i het ugn att brynas. När den är brynt, tages den ut, saltas och vändes. Den kokande vätskan tillsättes, steken sättes åter in i ugnen att genomsteka och överöses därunder med sin sky var tionde min. Till stekningen åtgå 3—4 tim.

Köttskyn silas, skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

162. Benig kalvstek (f. 6 pers.).

2 kg. kalvbringa	**Sås:** 1/2 msk. smör
2 msk. smör	1 1/2 msk. mjöl
1 msk. salt	köttsky
6 kryddpepparkorn	1/2—1 dcl. grädde
1 lit. buljong l. vatten	

BEREDNING: Bringan tvättas med en duk doppad i hett vatten, varefter den knäckes väl. Den stekes sedan som vanlig kalvstek, antingen i ugn eller i gryta. Såsen avredes enligt allmänna regler för såser.

---

163. Späckad kalvsadel (f. 6 pers.).

2 1/2 kg. kalvsadel	3 msk. smör
1 1/2 hg. späck	1 lit. buljong l. vatten
1 msk. salt	

Sås: 1/2 msk. smör	citronsaft
1 1/2 msk. mjöl	salt
köttsky	vitpeppar
1/2 dcl. madeira l. sherry	

BEREDNING: Kalvsadeln tvättas med en duk doppad i hett vatten och späckas med fina, i saltet vända späck-

strimlor. En het långpanna smörjes med 1 msk. av smöret, och sadeln lägges i. Resten av smöret skiras och gjutes hett över sadeln. Steken sättes in i ugnen, brynes, spädes med den heta buljongen eller vattnet och överöses med sin sky var tionde min. Till stekningen åtgår omkr. 1 ½ tim.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

164. Fricandeau på kalv (f. 6 pers.).

1 kg. benfri kalvstek	½ msk. salt
1 ½ hg. späck	¼ tsk. vitpeppar
1 liten portug. lök	1 msk. smör
2 morötter	1 lit. buljong

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, bultas lätt med fuktig klubba och späckas tätt med fina späckstrimlor. En stekgryta belägges med späckskivor, och häri lägges steken ned. De skrapade och i tjocka skivor skurna morötterna, den skalade och hackade löken, kryddorna och smöret tillsättas. Hälften av buljongen spädes på och får koka in under noggrann tillsyn, så att köttet ej brännes vid. När spadet på bottnen blir tjockt och grumligt, tillsättes den övriga buljongen, och köttet får sakta steka 1 ½—2 tim. Steken vändes ett par gånger under stekningen.

Såsen silas, skummas och serveras som sky.

---

165. Färserat innanlår av kalv (f. 6 pers.).

1 ½ kg. benfritt innanlår	1 morot
1 hg. späck	½ portug. lök
1 msk. smör	1 liten knippa persilja
½ msk. salt	1 lit. buljong

Till färsen: 3 hg. av köttet	1/2 kkp gräddmjölk
1/2 hg. salt oxtunga	1 ägg
[1/2 burk tryffel (à 1,50 kr.)]	salt
1 msk. stötta skorpor	vitpeppar
Legymer: 2 stora morötter	1 blomkålshuvud
1 burk franska ärter	sparris
1 burk gröna bönor	
Sås: 1/2 msk. smör	1 tsk. soja
1 1/2 msk. mjöl	vitpeppar
köttsky	salt

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och avputsas noga. Det späckas tätt med långa späckstrimlor. Kalvlåret skäres därefter upp vid ena sidan, och omkring 3 hg. av köttet skäres ut. Av det utskurna köttet, de stötta skorporna, mjölken, ägget och kryddorna göres en färs, som bör vara ganska fast. Oxtungan (och tryffeln) skäras i små tärningar och blandas i sist. Öppningen i låret fylles med färsen och sys igen. Steken brynes därefter i smöret och saltas. Den ansade och i skivor skurna moroten samt löken, persiljan och buljongen sättas till, varefter köttet får sakta steka omkring 2 timmar. Under stekningen överöses steken ofta med sin sås. Den uppskäres helt och serveras, om så önskas, på en botten av risgryn. Garneras med kokta morötter, vackert skurna med legymkniv, ärter, bönor, blomkål och sparris.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

166. Färserad kalvbringa (f. 6 pers.).

2 kg. kalvbringa	1 rödlök
1 tsk. salt	1 lit. buljong (kokt på benen)
1 1/2 msk. smör	
Till färsen: 2 hg. benfritt kött av bogen	1/2 msk. smör
	1 tsk. salt

1/2 hg. njurtalg	1/4 tsk. vitpeppar
1 ägg	2 msk. stötta skorpor
2 dcl. tunn grädde	
Sås: 1/2 msk. smör	köttsky
1 1/2 msk. mjöl	1/2 tsk. soja

BEREDNING: Bringan tvättas med en duk doppad i hett vatten, bogbladet och revbenen skäras ut försiktigt, så att köttet blir så helt som möjligt. (På benen kokas buljong, varmed steken spädes under stekningen.) Två hg. av köttet skäres i tärningar och drives 3 gånger genom köttkvarn, tillsammans med den sönderplockade njurtalgen. Köttet stötes därefter med smöret i stenmortel och blandas med kryddorna, de uppvispade äggen, grädden och de stötta skorporna. Färsen arbetas, tills den blir smidig och sammanhängande. Bringan gnides in med saltet, färsen lägges in, och bringan hopsys väl. Den brynes därefter, tillsammans med den skalade löken, i det brynta smöret, spädes med den kokande buljongen och får därefter sakta steka med tätt slutande lock 1—1 1/2 tim.

Köttskyn silas, skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

167. Ugnstekt bogblad (f. 6 pers.).

2 kg. kalvbog	8 medelstora äpplen
1/2 msk. salt	2 msk. smör
1/2 tsk. vitpeppar	3/4 lit. kokande vatten l. buljong

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och hugges i två lika stora delar, som gnidas in med salt och vitpeppar. Äpplena torkas väl, befrias från blomfnase och läggas mellan bogbladen, som därefter sammanbindas med den köttiga sidan utåt. Steken lägges i en smörbestruken långpanna och sättes in i ugn att brynas, varefter den spädes med kokande vatten eller buljong. Till stekningen åtgår omkr. 2 tim., varunder köttet överöses var tionde minut.

Köttskyn silas, skummas och serveras i särskild såsskål. (Om man så vill, avredes den som vanlig steksås.)

---

168. Stekt rulad av kalvbog (f. 6 pers.).

2 kg. kalvbog	1/2 tsk. vitpeppar
1 hg. späck	2 msk. smör
1/2 msk. salt	3/4—1 lit. kokande vatten
Sås: 1/2 msk. smör	köttsky
1 1/2 msk. mjöl	1/2 dcl. grädde

BEREDNING: Bogen tvättas med en duk doppad i hett vatten. Bogbladet skäres försiktigt ut och ävenså läggen. Köttet bredes ut; späcket skäres i tunna skivor, och därmed beläggеs kalvköttet. Peppar och salt blandas och strös över späcket. Köttet rullas ihop och ombindes, helt löst, med ett snöre. Smöret brynes i en långpanna, ruladen lägges i och sättes in i stekugnen att brynas på alla sidor. Då den fått en vacker brun färg, tillsättes vattnet. Ruladen får nu ytterligare steka omkring 1 tim., varunder den överöses med sin sky var tionde minut. Ruladen tages upp och skäres i tunna skivor samt garneras med persilja.

Köttskyn silas, skummas, och såsen avredes enligt allmänna regler för såser.

---

169. Griljerad kalvbringa (f. 6 pers.).

2 kg. kalvbringa	1 kkp stötta skorpor
salt	60 gr. smör
1 ägg	1 lit. buljong l. vatten

BEREDNING: Kalvbringan tvättas med en duk doppad i hett vatten och benas ur. Den gnides in med salt, penslas med ägg och strös över med stötta skorpor. Smöret

brynes i en stekpanna, köttet lägges i och brynes på alla sidor. Det spädes sedan med kokande vatten eller buljong och får sakta steka färdigt eller omkr. 1 tim. Under stekningen överöses bringan med sin sky var tionde minut.

Såsen serveras antingen som sky eller avredes enligt allmänna regler för såser.

---

170. Kalvkotletter (f. 6 pers.).

12 kalvkotletter	1/2 tsk. vitpeppar
1 msk. salt	2 kkp stötta skorpor
1/2 kkp gräddmjölk	3 msk. smör
1 ägg	1/2 lit. kokande buljong l. vatten

BEREDNING: Kotletterna tvättas med en duk doppad i hett vatten, putsas och bultas ett slag på varje sida. De beströs med peppar och salt, doppas i det uppvispade ägget blandat med gräddmjölken och vändas i de stötta skorporna. Kotletterna brynas i det upphettade smöret, vätskan spädes på, och kotletterna få sakta steka 10—15 min. med slutet lock. De läggas upp på fat, såsen hälles över, varefter de garneras med persilja.

Om så önskas, kan paneringen (ägget och de stötta skorporna) uteslutas.

---

171. Kalvkotletter à la Napolitaine (f. 6 pers.).

12 kalvkotletter	3 msk. smör
1 msk. salt	1/2 lit buljong l. vatten
1/2 tsk. vitpeppar	2 kkp "idealmakaroner"
2 ägg	2 lit. vatten
1 1/2 kkp stötta skorpor	1 msk. salt
1/2 kkp riven ost (helst parmesanost)	3 msk. tomatpuré l. smält smör

BEREDNING: Kotletterna tvättas med en duk doppad i hett vatten, putsas samt bultas ett slag på varje sida. De beströs därefter med salt och peppar, penslas över med de uppvispade äggen och vändas i de stötta skorporna, blandade med osten. De brynas därefter i smöret, buljongen spädes på, och kotletterna få steka färdiga under 1/4 tim. Makaronerna sköljas och sättas på i saltat och kokande vatten. Då de äro mjuka, silas de upp och spolas över med vatten för att ej klibba tillsammans. Tomatpurén eller det smälta smöret sättes till under försiktig rörning. Kalvkotletterna serveras på mitten av serveringsfatet och makaronerna runt omkring.

---

172. **Wienerschnitzel** (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt innanlår av kalv
3 msk. salt
2 kkp kallt vatten
1 kkp stötta skorpor
3 msk. smör
18 rensade och urbenade ansjovisar
1 citron
2 msk. kapris

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres på tvären i omkr. 1 1/2 cm. tjocka skivor, vilka bultas väl. Skivorna doppas därpå i starkt saltat vatten (3 msk. salt och 2 kkp vatten) och få avrinna. De vändas därefter i stötta skorpor och stekas hastigt på båda sidor i smöret. Pannan vispas ur med litet kokande vatten, och såsen hälles försiktigt på serveringsfatet. Ovanpå var schnitzel lägges en citronskiva, 2 halvor av en benad och rensad ansjovis korsvis samt några hackade kapris utan sin ättika.

---

173. **Kalvkyckling** (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. benfritt kalvkött
salt, vitpeppar
3 1/2 msk. smör
1 knippa persilja
2 kkp buljong l. vatten
1 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i skivor på tvären, dessa bultas lätt och beströs med peppar och salt. Persiljan sköljes, rensas och hackas grovt och inarbetas i 2 msk. av smöret. Persiljesmöret delas i lika många delar, som man har köttskivor; en del lägges på varje skiva, vilken därefter hoprullas och ombindes med snöre (förut doppat i kokande vatten). Kycklingarna brynas i resten av smöret, spädas med kokande buljong eller vatten och få steka på sakta eld, tills de kännas möra, då de tagas upp, och snörena tagas bort.

Såsen silas, skummas, avredes med grädden och serveras över kycklingarna.

---

174. Kalvnoasetter (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt kalvkött (av steken)	salt, vitpeppar
1 1/2 hg. späck	3 msk. smör
	4 dcl. gräddmjölk

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk, doppad i hett vatten, befrias från hinnor och skäres tvärt över fibrerna i 2—3 cm. tjocka skivor. Skivorna bultas lätt på båda sidor. Späcket skrapas och skäres i strimlor. Varje köttskiva späckas sedan med två strimlor, så att de bilda ett kors, och beströs med litet salt och vitpeppar. Smöret brynes i en stekpanna, noasetterna läggas i och stekas vackert bruna på båda sidor. Sist tillsättes gräddmjölken, och anrättningen får koka med slutet lock i 5 min. Den är sedan färdig att serveras.

---

175. Gräddkött (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. benfritt kalvkött av steken	vitpeppar
5 dcl. grädde	salt
	4 msk. smör

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres i omkr. 1 cm. tjocka skivor, tvärt över fibrerna, och lägges i grädden 3—4 timmar innan det skall anrättas. Köttskivorna klappas sedan upp i en handduk och beströs på båda sidor med peppar och salt. Smöret brynes i en stekpanna, köttskivorna läggas i och stekas sakta på båda sidor. De läggas därefter upp på varmt fat eller karott. Pannan vispas ur med grädden, som sedan slås över köttet.

---

176. Smågrisar (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. benfritt kalvkött (av steken)
1 hg. späckfläsk
vitpeppar
salt
2 msk. smör
2—3 kkp kokande vatten

Sås: 1/2 msk. smör
1 1/2 msk. mjöl
köttsky
1 dcl. grädde

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i skivor, vilka bultas lätt. Skivorna späckas därefter vardera med tre fläskstrimlor och kryddas. De brynas därpå i smöret, det kokande vattnet spädes på, och anrättningen får koka med slutet lock, tills köttet är mört. Köttet serveras på karott med såsen över.

Såsen avredes enligt allmänna regler för såser.

Rätter av fårkött.

177. Dillkött på får (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. fårbringa
2 lit. vatten
1 1/2 msk. salt
några dillstjälkar

Sås: 1 msk. smör
2 msk. mjöl
1/2 lit. köttspad
2 tsk. socker
1 1/2 msk. ättika
2 msk. hackad dill
1 äggula

BEREDNING: Bringan knäckes och tvättas med en duk doppad i hett vatten. Den sättes på i kokande vatten, skummas, saltas, och dillstjälkarna läggas i. Köttet får därefter sakta koka med slutet lock, tills det är mört eller omkr. 2 tim. Det tages därefter upp och skäres i lagom stora bitar.

Såsen beredes enligt allmänna regler för såser och serveras i särskild såsskål.

---

178. Kokt salt fårkött (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. salt fårkött (bringa l. bog), vatten

BEREDNING: Är köttet för salt att direkt koka, vattenlägges det dagen förut. Det knäckes i lagom stora stycken, vilka dock böra hänga ihop, och sättes på i kallt vatten (kort spad). Då spadet kokar upp, skummas det noga. Kännes det för salt, hälles det av, och nytt, kallt vatten hälles på. Köttet får sedan koka, tills det är mört eller omkr. 2 tim.

Serveras med brynta rötter, rotmos eller potatismos.

---

179. Brynt salt fårbringa (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. fårbringa
vatten till kokning
1 ägg
2 msk. mjölk
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Är fårbringan för salt att direkt koka, vattenlägges den dagen förut. Den knäckes i lagom

stora stycken, vilka dock böra hänga ihop, sättes på i kallt vatten (kort spad), får koka upp, skummas och får sedan koka med tätt slutande lock, tills köttet är mört, varefter det tages upp. Ägget vispas upp med mjölken, bringan penslas över härmed och beströs därefter med de fint stötta skorporna. Den lägges i en långpanna, vars botten är täckt med spadet, samt sättes in i ugn att få vacker ljusgul färg. Bringan serveras upplagd på potatispuré och garnerad med persilja. Kan ock med fördel serveras med brynta rötter.

---

180. Pilau på lam (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. fårbringa	1/2 portug. lök
vatten	2—4 morötter
1 msk. salt	1/2—1 kålrot
2 msk. smör	
Ris: 1 1/2 kkp karolina-risgryn	1 msk. salt
2 lit. vatten	

BEREDNING: Bringan tvättas med en duk doppad i hett vatten och styckas i vackra bitar. Den sättes på att koka i varmt vatten, skummas, saltas och får sedan koka 1 tim., varefter den tages upp, och buljongen silas. Löken skalas och hackas grovt samt brynes i hälften av smöret, köttet lägges i och brynes likaledes. En liter av den uppsilade buljongen tillsättes, och köttet får sakta koka, tills det är mört. Rotsakerna ansas, skäras i fina strimlor och brynas i den andra hälften av smöret, varefter buljongen spädes på och rotsakerna få koka — helst var för sig — tills de bli mjuka.

Risgrynen sköljas och sättas på i 2 lit. kokande, saltat vatten och få koka, tills de bli mjuka, under det att de en och annan gång röras om med en gaffel. De silas sedan upp och sättas in i värmugnen att torka. Köttet lägges upp mitt på serveringsfatet, och riset och rotsakerna i grupper runt omkring. Anrättningen garneras med persilja.

Såsen silas, skummas och avredes, om så önskas.

---

181. Persiljespäckad fårstek (f. 6 pers.).

2 kg. fårstek
2 msk. smör
3 msk. hackad persilja
1 msk. salt
6 kryddpepparkorn
1 lit. buljong l. vatten

Sås: $1/2$ msk. smör
1 $1/2$ msk. mjöl
köttsky

BEREDNING: Läggen knäckes, och fårsteken tvättas med en duk doppad i hett vatten. Persiljan sammanblandas väl med 1 msk. av smöret, hål göres i steken med en spetsig träpinne, och i varje hål nedstickes något av persiljesmöret. Steken lägges i en långpanna, smord med det kalla smöret, och sättes in i ugn att brynas. Då den är väl brynt, saltas den, pepparkornen läggas i, och den kokande vätskan spädes på. Till stekningen åtgår 1 $1/2$—2 tim. Under tiden överöses steken omkring var tionde minut.

Köttskyn silas, skummas, och såsen avredes enligt allmänna regler för såser.

---

182. Stekt fårsadel (f. 6 pers.).

2 $1/2$ kg. fårsadel
1 hg. späck
1 msk. salt
1 msk. smör
1 lit. buljong l. vatten

BEREDNING: Fårsadeln, som bör ha hängt 8—14 dagar, bultas väl, varefter den tvättas med en duk doppad i hett vatten. Fettet på ryggen och njurarna tages bort samt en del av revbenen, så att de tunna sidorna kunna vikas upp. Späcket skäres i fina strimlor, dessa rullas i saltet, och med dem späckas sadeln. Den ombindes därefter och lägges på en med smöret bestruken långpanna, sättes in i ugnen och får steka vid god eld 2—3 tim. Den spädes med buljongen och över-

öses ofta med sin sky. Skulle steken bli för brun, övertäckes den vid slutet av stekningen med smort papper. Den lägges upp på fat och garneras med potatiskroketter, glaserade morötter och gröna bönor.

Såsen silas, skummas och serveras som sky.

---

183. Rosthammel med portugisisk lök (f. 6 pers.).

2 1/2 kg. hammelsadel	1 msk. salt
5 msk. smör	3 stora portug. lökar

BEREDNING: Hammelsadeln tvättas med en duk doppad i hett vatten samt bultas mycket väl. Två matskedar av smöret brynes i en långpanna, sadeln lägges i och sättes in i ugnen. Då den har en vacker brun färg, saltas den och får sedan steka, tills den är mör. Löken förvälles, skalas och skäres i stora klyftor, vilka brynas i resten av smöret och serveras till steken.

Såsen silas, skummas och serveras som sky.

---

184. Fårkotletter (f. 6 pers.).

18 kotletter	3 msk. smör
1 msk. salt	1/2 lit. buljong l. vatten
1 tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Kotletterna tvättas, huggas, putsas och bultas ett slag på varje sida. De peppras och saltas samt brynas i smöret; buljongen spädes på, och kotletterna få sakta steka färdiga under 5—10 minuter.

Kotletterna kunna även kokas i flottyr, men måste då först paneras.

---

185. Irländsk köttstuvning (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. fårkött	1/2 tsk. vitpeppar
2 rödlökar	6 kkp vatten
1 msk. salt	1 1/2 lit. potatis

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres i små bitar och lägges i bottnen på en kastrull. Löken skalas, förvälles, skäres i skivor och lägges jämte kryddorna ovanpå köttet. Det kokande vattnet hälles på, och köttet får sakta koka 3/4 tim. Då ilägges den skalade och i skivor skurna potatisen, och stuvningen får ytterligare koka omkr. 1/2 tim.

Köttet serveras mitt på fatet, potatisen runt omkring, och såsen hälles över.

Rätter av svinkött.

186. Griljerad skinka (julskinka) (f. 18 pers.).

5 kg. skinka

Till ingnidning: 4 msk. salt	**Till kokning:** vatten
2 msk. socker	(24 kryddpepparkorn)
1/2 msk. salpeter	**Till panering:** 1/2 msk. senap
Till laken: 12 lit. vatten	1/2 msk. socker
1,3 kg. smörsalt	1 ägg
25 gr. salpeter	2 msk. stötta skorpor
160 gr. strösocker	

BEREDNING: Skinkan gnides in med salt, socker och salpeter. Av vattnet, saltet, salpetern och sockret kokas en lake, vilken skummas väl och hälles upp att kallna. När

laken är kall, lägges skinkan ned däri. Den bör ligga kvar i saltlaken 14 dagar.

Då skinkan skall kokas, tages den upp ur laken, torkas av med en duk och lägges i en gryta med kokande vatten. Då spadet kokar upp, skummas det noga, pepparkornen läggas i, och skinkan får sakta koka 4—5 tim. Skulle skinkan ej vara tillräckligt saltad, tillsättes salt under kokningen.

När skinkan är kokt, tages den upp ur spadet, och svålen drages genast av. Skinkan bestrykes med ovanstående panering och överströs därefter med fint stötta skorpor. Den sättes in i ugnen och får stå, till dess den fått en vacker brun färg, vartill åtgår omkr. 1 timme.

Då skinkan skall serveras, viras skaftet om med krusat papper, och skinkan garneras med grönt, kokta katrinplommon och äppelmos.

---

187. Helstekt gris (f. 6 pers.).

1 liten spädgris
3 msk. salt
2 tsk. vitpeppar
1 msk. smör
äpplen l. katrinplommon
$1/2$ lit. buljong l. vatten

BEREDNING: Grisen tvättas med en duk doppad i hett vatten, gnides därefter in- och utvändigt med kryddorna och fylles med äpplen, så att den bibehåller sin form, samt sys igen. En långpanna smörjes med smöret, grisen lägges i med ryggen nedåt, sättes in i ugnen och betäckes med ett vått papper. Efter $1/2$ tim. vändes den och lägges på knäna. Under stekningen bör den ofta gnidas med ett stycke smör inlagt i en linnelapp (härigenom blir svålen mör och vackert ljusbrun). Mot slutet av stekningen, till vilken åtgår omkr. 2 tim., spädes buljongen på.

Såsen silas, skummas och serveras som sky. Till grisen serveras några syrliga frukter eller salader.

---

188. Ugnstekt skinka (f. 12 pers.).

3 ½ kg. skinka
1 msk. smör
1 ½ msk. salt
8—10 nejlikor
10 kryddpepparkorn
10 vitpepparkorn
2 morötter
½ knippa persilja
½ lit. buljong

BEREDNING: Skinkan tvättas med en duk doppad i hett vatten, svålen skrapas, om så behöves, och skåras — dock ej för djupt — i sneda rutor och gnides in med saltet. Nejlikorna stickas ned i skårorna.

Smöret brynes i en långpanna, skinkan lägges ned med svålsidan uppåt och får bryna i stark ugnsvärme. Pepparkornen, de skrapade morötterna och persiljan läggas ned i pannan, och kokande buljong spädes på litet i sänder. Steken öses var sjunde minut och bör steka omkring 2 timmar.

Såsen silas och skummas och serveras som sky. Om så önskas, kan den redas av efter allmänna regler för såser.

Skinkan bör serveras med legymer.

På samma sätt tillagas också *Grisstek.*

---

189. Plommonspäckad svinkarré (f. 6 pers.).

1 ½ kg. karré (med ben)
½ citron
½ hg. katrinplommon
3 dcl. vatten
½ msk. smör
2 tsk. salt
½ lit. buljong l. vatten

BEREDNING: Karrén tvättas med en duk doppad i hett vatten och gnides med citronen, tills denna avgivit all sin saft. Plommonen sköljas och förvällas (spadet användes till spädning under stekningen), kärnas ur och skäras i fyra delar; med dessa späckas karrén i täta rader. Den sättes därefter in i god ugnsvärme att brynas i smöret, saltas och spädes med det heta plommonspadet, och får därefter sakta

steka omkr. 1 tim. Den heta buljongen spädes på under stekningen, och karrén öses över var tionde minut.

Serveras med sin egen sky, som silas och skummas noga. Önskas såsen avredd, beredes den enligt allmänna regler för såser, och kan i så fall litet grädde tillsättas.

---

190. Stekt svinfilé (f. 6 pers.).

1 kg. svinfilé	1 1/2 tsk. salt
1/2 msk. smör	2 kkp buljong l. vatten

BEREDNING: Filén tvättas med en duk doppad i hett vatten. Den brynes därefter i smöret och saltas; den heta buljongen spädes på, och filén får därefter sakta steka 20—30 min. När den är mör, tages den upp, skäres i tunna skivor, lägges upp på serveringsfatet och garneras med legymer.

Såsen silas, skummas och serveras som sky.

---

191. Ugnstekt revbenspjäll (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. revbenspjäll	(1/2 msk. senap)
1 msk. salt	1/2 lit. buljong l. vatten
1/2 tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Revbenspjället knäckes, tvättas med en duk doppad i hett vatten och gnides in med kryddorna. Det brynes i god ugnsvärme och spädes med den kokande vätskan. Köttet får därefter steka, tills det är mört (omkr. 2 tim.), under det att det överöses var tionde minut. Revbenspjället skäres i vackra bitar och garneras, om så önskas, med kokta katrinplommon.

Såsen silas, skummas noga och serveras som sky.

---

192. Ångstekt revbenspjäll (f. 6 pers.).

1 ½ kg. revbenspjäll
½ tsk. vitpeppar
1 msk. salt
6 äpplen
1 msk. socker
1 hg. katrinplommon
½ lit. kokande vatten

Sås: köttsky, 1 msk. mjöl, buljong

BEREDNING: Revbenspjället knäckes, tvättas därefter med en duk doppad i hett vatten och gnides in med peppar och salt. Äpplena sköljas och torkas väl, befrias från kärnhusen och skäras i skivor, som doppas i sockret. Revbenspjället bredes ut med den beniga sidan uppåt och beläggеs med äppelskivorna och de sköljda katrinplommonen. Det hoprullas och bindes om på tre ställen med segelgarn, förut doppat i kokande vatten. Köttet brynes därefter i en stekgryta, spädes med kokande vatten och får steka med tätt slutande lock, tills köttet är mört, vartill åtgår omkr. 2 tim. Det tages upp, segelgarnet tages bort, och köttet skäres i vackra bitar, vilka läggas upp högt på varmt fat och garneras med äppelskivorna och plommonen.

Såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

193. Fläskkotletter (f. 6 pers.).

12 fläskkotletter
1 citron
2 ägg
1 msk. salt
1 tsk. vitpeppar
2 kkp stötta skorpor (siktade)
2 msk. hackad persilja

Till stekning: 3 msk. smör

BEREDNING: Fläskkotletterna ansas och bultas väl, begjutas med citronsaften och få ligga på varandra ½ tim. De penslas därefter med de uppvispade äggen och vändas i en blandning av saltet, vitpepparn, de stötta skorporna och

persiljan. Smöret upphettas i en stekpanna, kotletterna läggas i och brynas väl. Lock lägges på, och kotletterna få genomstekas omkr. 1/4 tim. De läggas upp på varmt fat, stekpannan vispas ur med litet kokande vatten, och såsen hälles över kotletterna. Om så önskas, tillsättes litet citronsaft till såsen.

---

194. Falsk fläskkotlett (f. 6 pers.).

3/4 kg. magert, lättsaltat fläsk	2 kkp vatten
2 msk. mjöl	1 kkp mjölk
1/2 tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Fläsket skäres i jämna skivor på tvären, och svålen tages bort. Mjölet och pepparn blandas på en tallrik, och däri vändas fläskskivorna samt brynas hastigt i en het panna. De läggas därefter i en liten gryta, spädas med kokande vatten och få koka omkr. 1 tim.

Såsen spädes med mjölken och avredes, om så behövs.

Rätter av fågel och villebråd.

195. Hönsfrikassé med ris (f. 6 pers.).

2 unghöns	salt
1 msk. ättika	(2 lagerblad)
1 1/2 lit. kokande vatten	(2 nejlikor)

Till såsen: 1 msk. smör	1 dcl. tjock grädde
2 msk. mjöl	2 äggulor
4 kkp hönsbuljong	

Ris: 1 1/2 kkp karolinarisgryn	2 tsk. salt
2 1/2 lit. vatten	

Till garnering: 1 knippa persilja

BEREDNING: Hönsen plockas och svedas, vingar och ben huggas av. De öppnas, tagas ur, sköljas mycket väl och torkas samt gnidas in- och utvändigt med ättikan utspädd med litet vatten. Hönsen sättas därefter på i det kokande vattnet, skummas väl, då det kokat upp, varefter kryddorna tillsättas. När hönsen äro möra, tagas de upp, skäras i vackra bitar och hållas varma i vattenbad. Buljongen silas och skummas.

Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen tillsättes, och såsen får koka 10 min. Den avredes sedan med äggulorna och grädden.

Risgrynen sköljas i ljumt vatten, sättas på i kokande och saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka. De omröras då och då med gaffel. Det kokta riset lägges upp på serveringsfatet och garneras med den friska persiljan. Det delade hönset lägges ovanpå, och litet av såsen hälles över. Den övriga såsen serveras i särskild såsskål.

---

196. Hönsfrikassé med mandel (f. 6 pers.).

2 unghöns	1 $1/2$ lit. vatten
1 msk. ättika	1 msk. salt
Sås: 1 msk. smör	80 gr. sötmandel
2 msk. mjöl	2 dcl. gräddmjölk
8 dcl. hönsbuljong	

BEREDNING: Hönsen plockas och svedas, vingar och ben huggas av; de öppnas, tagas ur, sköljas mycket väl och torkas samt gnidas in- och utvändigt med ättikan utspädd med litet vatten. Hönsen sättas på i 1 $1/2$ lit. kokande vatten eller ljus buljong. Då spadet kokar upp, skummas det noga, och saltet sättes till. När hönsen äro möra, tagas de upp och skäras i vackra bitar. Buljongen silas, och fettet skummas av.

Mandeln skållas, drives genom mandelkvarn, stötes mycket fint i stenmortel och kokas i mjölken.

Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen och mjölken med sin mandel tillsättas, och såsen får koka 10 min. Sist lägges köttet i.

---

197. Stekta kycklingar (f. 6 pers.).

3 kycklingar à 1/2 kg.	2—3 tsk. salt
1 knippa persilja	1/2—1 lit. vatten l. buljong
3 msk. smör	

Sås: 1/2 msk. smör	köttsky
1 1/2 msk. mjöl	1 1/2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Kycklingarna plockas, svedas omsorgsfullt, tagas ur samt sköljas väl och torkas in- och utvändigt med en handduk. Några persiljekvistar sköljas, bestrykas med 1 msk. av smöret och läggas in i kycklingarna, varpå dessa sys ihop och uppsättas. Resten av smöret brynes i en stekgryta, och kycklingarna läggas ned däri med ryggarna nedåt. När de äro vackert brynta på alla sidor, saltas de, spädas därefter med den kokande buljongen eller vattnet och få sakta steka möra med tätt slutande lock. Kycklingarna skäras och serveras på varmt fat, garnerade med krussallad.

Köttskyn silas, skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

198. Stekt gås (f. 12 pers.).

1 stor, gödd ung gås	2 lit. färska l. 3 hg. torkade äpplen
1 citron	1 1/2—2 lit. buljong l. vatten
2 små msk. salt	
2 hg. katrinplommon	

BEREDNING: Gåsen öppnas och tages ur, sköljes väl och torkas av med en duk samt gnides in- och utvändigt med citronen; litet av saltet strös inuti. Frukten sköljes (blomfnaset tages bort), och härmed fylles gåsen, varefter den hop-

sys nätt och låren fästas väl utefter sidorna. Den lägges på en långpanna och sättes in i varm ugn att långsamt brynas under flitig påösning med det fett, som bildas. Då gåsen är väl brynt, beströs den med det övriga saltet, den kokande vätskan spädes på, och gåsen får steka färdig under 3—4 tim., varunder den överöses var tionde minut.

Gåsen skäres och lägges åter upp hel på serveringsfatet samt garneras med äpplena och katrinplommonen.

Såsen silas, skummas och serveras som sky. Den kan, om man så vill, redas av som vanlig sås.

---

199. Stekt kalkon (f. 12 pers.).

1 kalkon	2 msk. smör
2 hg. späck	1 1/2—2 lit. vatten
1 msk. salt	
Sås: 1 1/2 msk. smör	köttsky
3 msk. mjöl	1/2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Kalkonen plockas, svedes, tages ur, sköljes väl och torkas med en duk. Den späckas därefter med fina späckstrimlor eller belägges med tunna späckskivor, uppsättes och beströs in- och utvändigt med salt. Smöret brynes i en långpanna, kalkonen lägges ned och brynes ljust. Den spädes därefter med kokande vatten och överöses var tionde minut. Är ugnen för het, belägges kalkonen med ett fuktat papper. Till stekningen åtgår 2—3 tim.

Köttskyn silas, skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

200. Stekt anka (f. 6 pers.).

1 ung anka	2 tsk. salt
3 msk. smör	1/2—1 lit. buljong
Sås: 1/2 msk. smör	köttsky
1 1/2 msk. mjöl	1 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Ankan plockas, svedes, tages ur, sköljes väl och torkas. Den gnides inuti med hälften av saltet och uppsättes. Smöret upphettas i en stekgryta, fågeln lägges i med bröstet upp och brynes väl på alla sidor, beströs sedan med resten av saltet och spädes med buljongen. Ankan får därefter sakta steka 1 1/2—2 tim. Köttskyn silas, skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

Ankan kan även stekas i ugn som gås, fylld med äpplen och katrinplommon.

---

201. Stekt tjäder (f. 6 pers.).

1 tjäder	2 tsk. salt
1 hg. späck	1/2—1 lit. buljong l. tunn grädde
3 msk. smör	
Sås: 1/2 msk. smör	köttsky
1 1/2 msk. mjöl	1 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Tjädern (hönan är finast) plockas, svedes, tages ur, sköljes väl och torkas. Har den varit frusen lägges den i mjölk över natten. Den späckas med späcket skuret i fina strimlor och uppsättes. Smöret upphettas i en stekgryta, tjädern lägges i med bröstet upp, brynes väl och saltas. Den stekes på sakta eld och spädes då och då med buljong eller tunn grädde. Till stekningen åtgår 2—3 tim.

Köttskyn silas, skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

202. Stekt orre (f. 6 pers.).

2 orrar	2 tsk. salt
1 hg. späck	1/2—1 lit. tunn grädde l. buljong
2 msk. smör	
Sås: 1/2 msk. smör	köttsky
1 1/2 msk. mjöl	1 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Fåglarna plockas, svedas, tagas ur, sköljas väl och torkas med en duk. (Om fåglarna varit frusna, läggas de i mjölk över natten.) De späckas därefter med späcket skuret i fina strimlor och uppsättas. Smöret upphettas i en stekgryta, fåglarna läggas ned med brösten upp och brynas väl på alla sidor, sedan saltas de och spädas med grädde eller buljong. Till stekningen åtgår omkr. 1 tim.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

203. Stekta ripor (f. 6 pers.).

3 ripor
1 hg. späck
1 1/2 msk. smör
2 tsk. salt
1/2—1 lit. buljong

Sås: 1/2 msk. smör
1 1/2 msk. mjöl
köttsky
1 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Riporna plockas, svedas, tagas ur, sköljas väl och torkas med en duk. (Om fåglarna varit frusna, läggas de i mjölk över natten.) De späckas därefter med späcket skuret i fina strimlor och uppsättas. Smöret brynes i en stekgryta, fåglarna läggas i med brösten upp och brynas väl på alla sidor; de saltas därefter och spädas med den kokande buljongen. Till stekningen åtgår omkr. 1 tim.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

204. Stekta järpar (f. 6 pers.).

4 järpar
1 hg. späck
2 msk. smör
2 tsk. salt
1/2—1 lit. buljong

Sås: 1/2 msk. smör
1 1/2 msk. mjöl
köttsky
1 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Järparna plockas, svedas, tagas ur, sköljas väl och torkas. De uppsättas därefter och beläggas med späckskivor. Smöret brynes i en stekgryta, järparna läggas ned däri med brösten upp och brynas väl på alla sidor, varefter de saltas. Buljongen spädes på, och järparna få sakta steka omkr. 3/4 tim.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

205. Stekta rapphöns med champinjoner (f. 6 pers.).

3 rapphöns
3 msk. smör
1 1/2 msk. mjöl
4 dcl. buljong
1 dcl. vitt vin
vitpeppar
salt
saften av en halv citron
20 små förvällda champignoner

BEREDNING: Fåglarna, som böra vara unga och möra, plockas, svedas, tagas ur, sköljas väl och torkas in- och utvändigt med en duk. Smöret upphettas i en stekgryta, rapphönsen läggas i och få steka på livlig eld 1/2—3/4 tim., under det att de då och då vändas. Smöret, vari fåglarna stekt, fräses med mjölet; buljongen och vinet spädas på, och såsen får koka 10—15 min., sedan kryddas den, och citronsaften och champinjonerna tillsättas. Rapphönsen skäras mitt itu och läggas åter tillsammans, så att de se hela ut.

Såsen bör serveras mycket het.

206. Stekt and (f. 6 pers.).

2 änder
3 msk. smör
2 tsk. salt
1/2—1 lit. buljong
citronsaft
soja

BEREDNING: Änderna plockas, svedas, tagas ur, sköljas mycket väl och torkas samt uppsättas. De gnidas in med levern, tills de fått en rödbrun färg, brynas sedan i smöret och saltas. Den kokande buljongen spädes på litet i sänder, och änderna få steka omkring 1 tim., under det att de ofta ösas över med sin sky. Änderna serveras mycket varma.

Såsen silas och skummas, avsmakas med citronsaft och soja och serveras som sky. Önskas den avredd, beredes den enligt allmänna regler för såser.

---

207. Stekt hare (f. 6 pers.).

1 hare	2 msk. smör
$^1/_2$ citron	$^1/_2$ msk. salt
1 hg. späck	$^1/_2$—1 lit. buljong l. vatten
Sås: 1 msk. smör	köttsky
1 $^1/_2$ msk. mjöl	1—2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Haren bör ha hängt några dagar för att bli mör. Den flås, och alla hinnor tagas ytterst noga bort. Huvudet skäres av vid bogarna, ävensom det tunna på sidorna. Ryggen knäckes i 5—6 sammanhängande stycken, likaså knäckas lårbenen. Ena bakbenet trädes in mellan senorna i det andra. Haren sköljes väl, torkas med en duk och gnides med citronen, till dess köttet har en frisk och syrlig lukt. Den späckas därefter med späcket skuret i fina strimlor i fyra rader på vardera sidan om ryggen samt på den köttigaste delen av låret. Smöret upphettas i en stekgryta, haren brynes däri på alla sidor, saltas och spädes med buljongen litet i sänder. Den får därefter steka färdig med tätt slutande lock, vartill åtgår 1—1 $^1/_2$ tim.

Haren kan antingen serveras med sin sky, eller ock kan såsen avredas enligt allmänna regler för såser.

---

208. Rådjursstek (f. 12 pers.).

3 kg. lårstycke av rådjur	1 msk. salt
1 1/2 hg. späck	1 1/2—2 lit. kokande buljong
2 msk. smör	l. vatten
Sås: 1 1/2 msk. smör	köttsky
3 msk. mjöl	1 dcl. sur l. söt grädde

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, yttersta hinnan tages bort, och steken späckas i täta rader med späcket skuret i fina strimlor. Steken brynes i det upphettade smöret, saltas och spädes med buljong eller vatten. Till stekningen åtgår 1 1/2—2 tim.

Köttskyn sila och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

209. Älgstek (f. 18 pers.).

5 kg. älgstek	3 msk. ättika
2 msk. salt	2 hg. späck
1 tsk. vitpeppar	3 msk. smör
3 lit. vatten	2—2 1/2 lit. buljong l. vatten
Sås: 2 1/2 msk. smör	köttsky
5 msk. mjöl	2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Köttet bör väljas av unga djur. Det gnides in väl med kryddorna och får ligga 2—3 dagar i vattnet, utspätt med ättikan. Det tages upp och torkas väl med en duk. Steken späckas därefter med späcket skuret i fina strimlor, brynes i smöret, kryddas mera, om så önskas, och spädes med den kokande buljongen eller vattnet. Steken får sakta steka färdig, vartill åtgår omkr. 3—4 tim., under det att den ofta spädes.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

210. Renstek (f. 12 pers.).

3 kg. renstek	1 msk. salt
4 lit. dricka	1—1 ½ lit. kokande buljong l. vatten
2 hg. späck	
3 msk. smör	
Sås: 1 ½ msk. smör	köttsky
3 msk. mjöl	1—2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Om steken är frusen, bör den ligga i dricka, tills den är fullständigt upptinad. Den tages upp, sköljes väl, torkas med en duk, och alla hinnor tagas noga bort. Steken späckas därefter i täta rader med späcket skuret i fina strimlor. Smöret upphettas i en stekgryta, och steken brynes väl däri, saltas sedan och spädes med buljongen litet i sänder, överöses ofta och vändes ett par gånger under stekningen. Till stekningen åtgår 3—4 tim.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

211. Stekt rensadel (f. 6 pers.).

2 ½ kg. rensadel	3 msk. smör
4 lit. dricka	½ msk. salt
1 hg. späck	¾—1 lit. buljong l. vatten
Sås: ½ msk. smör	köttsky
1 ½ msk. mjöl	1 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Köttet lägges i dricka över natten, tages upp, sköljes väl och torkas med en duk. Alla hinnor tagas noga bort, och rensadeln späckas i täta rader med späcket skuret i fina strimlor. Smöret upphettas i en stekgryta, och steken brynes väl däri; därefter saltas den och spädes med buljongen litet i sänder, överöses ofta och vändes ett par gånger under stekningen. Till stekningen åtgår 2—2 ½ tim.

Rensadeln tages upp, skäres i tunna skivor och garneras med legymer.

Köttskyn silas och skummas, och såsen beredes enligt allmänna regler för såser.

---

212. Renbiffar (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. renstek	2 1/2 msk. smör
2 lit. svagdricka	1 portug. lök
1/2 tsk. vitpeppar	2 dcl. buljong
1 msk. salt	1 1/2 dcl. grädde

BEREDNING: Köttet lägges i dricka över natten och inklappas därefter väl i en duk. Det skäres i omkr. 3 cm. tjocka skivor, vilka bultas på båda sidor samt peppras och saltas. En panna sättes på elden att bli het. Smöret brynes däri, och biffarna läggas i att hastigt steka ungefär 2 min. på varje sida. Pannan vispas ur med den kokande buljongen och grädden, och såsen hälles över biffarna. Sist brynes den skalade och i skivor skurna löken, och biffarna garneras därmed.

A-la-dauber och färser.

213. A-la-daube på tunga (f. 6 pers.).

1 färsk oxtunga	2 msk. salt
vatten	5 vitpepparkorn

Till gelét: 1 lit. av spadet	1—2 ägg
8 blad gelatin	1 dcl. vitt franskt vin

BEREDNING: Oxtungan får ligga i kallt vatten 1 tim., skållas därefter i hett vatten och skrapas väl. Den sättes

på i kokande vatten, skummas noga, när det kokar upp, och kryddorna läggas i. Tungan får sakta koka 2—3 tim., varefter den tages upp och skinnet drages av. Spadet silas, skummas och sättes åter på tillika med det spolade och i litet hett vatten upplösta gelatinet, vinet och de söndervispade äggen. Blandningen får därefter under vispning ett gott uppkok och silas genom servett eller silduk. Det klara spadet hälles på bottnen av en vattensköljd à-la-daube-form och ställes ut att stelna. Tungan skäres i tunna skivor, vilka ordnas spiralformigt i formen, tills denna är full. Det övriga gelét hälles försiktigt över, och à-la-dauben ställes ut att stelna.

---

214. A-la-daube på gris (f. 6 pers.).

1 ½ kg. revbenspjäll l. 1 kg. karré	2 lit. vatten
1 kalvlägg	1 msk. salt
	6 vitpepparkorn
Till gelét: 1 lit. av spadet	1—2 ägg
3 blad gelatin	
Till garnering: 1 hårdkokt ägg	persilja
rödbetor	

BEREDNING: Kalvläggen och svinköttet tvättas med en duk doppad i varmt vatten. De sättas på i kokande vatten, skummas, när spadet kokar upp, och kryddorna läggas i. Köttet får sedan sakta koka, tills det är mört.

Svinköttet tages upp, svålen drages av, och köttet skäres i vackra skivor eller bitar. Kalvläggen får under tiden koka i buljongen, som sedan silas upp och återigen sättes på. Äggen och det upplösta gelatinet tillsättas, varefter buljongen under vispning får ett gott uppkok. Den silas genom en i hett vatten urvriden servett eller silduk. Det klara gelét hälles på bottnen av en vattensköljd à-la-daube-form och ställes ut att stelna. Formen garneras med hårdkokta ägg och persilja. De vackraste bitarna läggas i bottnen och på sidorna,

formen fylles med det övriga köttet, och resten av gelét hälles försiktigt över. A-la-dauben ställes ut på kallt ställe att stelna.

---

215. A-la-daube på höns (f. 6 pers.).

1 höns
vatten

1 msk. salt
5 vitpepparkorn

Till gelét: 1 lit. av spadet
några droppar sockersoja
2 tsk. köttextrakt

8—10 blad gelatin
2 äggvitor

Till garnering: 1 hårdkokt ägg
(rödbetor)

persilja

BEREDNING: Hönset plockas, svedes, tages ur och kokas tillsammans med kryddorna i vattnet, tills det kännes fullt mört. Skinnet drages av. Köttet löses från benen och skäres i vackra bitar. Buljongen sättes på jämte köttextraktet, sojan och det sköljda, i litet hett vatten upplösta gelatinet. När blandningen är varm, ivispas de sönderslagna äggvitorna, och det hela får under vispning ett gott uppkok samt silas genom en i hett vatten urvriden servett eller silduk. Det klara gelét hälles på bottnen av en vattensköljd à-la-daube-form och ställes ut att stelna. Formen garneras med hårdkokta ägg, rödbetor och persilja. De vackraste bitarna (de ljusaste) läggas på bottnen och på sidorna. Formen fylles med det övriga köttet, och resten av gelét hälles försiktigt över. A-la-dauben ställes på kallt ställe att stelna.

---

216. A-la-daube på vilt (f. 6 pers.).

1 orre
vatten

1 msk. salt
5 vitpepparkorn

Till gelét: 1 lit. av buljongen	2 tsk. köttextrakt
8—10 blad gelatin	2 ägg
2 tsk. sockersoja	

Till garnering: 1 hårdkokt ägg, persilja

BEREDNING: Fågeln plockas, svedes, tages ur och kokas i så mycket vatten, att det nätt och jämt står över den. När spadet kokar upp, skummas det noga, och kryddorna läggas i. Fågeln får koka, tills den kännes fullt mör. Köttet löses från benen och skäres i vackra bitar. Buljongen sättes på; sojan, köttextraktet och det upplösta gelatinet tillsättas. När blandningen är varm, vispas äggen i, och buljongen får under vispning ett gott uppkok. Den silas genom en i hett vatten urvriden servett eller silduk. Det klara gelét hälles på botten av en vattensköljd à-la-daube-form och ställes ut att stelna. Formen garneras med hårdkokta ägg och persilja. De vackraste bitarna läggas på bottnen och vid sidorna. Formen fylles med det övriga köttet, och resten av gelét hälles försiktigt över. A-la-dauben ställes på kallt ställe att stelna.

---

217. Järpe i gelé (f. 6 pers.).

3 järpar	2 tsk. salt
2 msk. smör	$1/2$ lit. buljong l. vatten

Köttgelé: 1 kg. märgpipa	2 $1/2$ lit. vatten
1 kg. hals	2 ägg
1 kalvlägg	10 blad gelatin
1 msk. salt	

Till garnering: majonnässås	kokta rödbetor l. ostron
förlorade ägg	

BEREDNING: Järparna stekas helt löst.

På oxköttet och kalvläggen kokas buljong, vilken färdig bör utgöra 1 $1/2$ lit. Den silas upp, skummas väl och sättes åter på. Det i litet vatten upplösta gelatinet tillsättes,

och när buljongen är varm, vispas äggen i, och buljongen får under vispning ett gott uppkok, varefter den silas genom en i hett vatten urvriden servett eller silduk. Hälften av det klara gelét hälles på ett flatt fat att stelna.

Av de stekta, kalla järparna skäras 4—5 skivor på varje sida om bröstbenet. Dessa läggas på det stelnade gelét, det övriga gelét hälles över, varefter allt åter ställes ut att stelna. Köttskivorna skiljas sedan med kniv från varandra, så att litet gelé stannar på varje skiva. De läggas upp i krans på ett fat, dess mitt fylles med kokt, kall majonnässås, över vilken strös fint hackade rödbetor. Anrättningen garneras med förlorade ägg och rödbetor eller med ostron.

Järparna kunna också läggas i därtill särskilt avsedda formar, och därvid förfares då som vid tillagning av à-la-daube.

---

218. Köttfärs (f. 6 pers.).

3 hg. benfritt oxkött	1/2 kkp stötta skorpor
2 hg. benfritt kalvkött	2 msk. hackad portug. lök
1 hg. späckfläsk	1/2 msk. smör
2 ägg	1 msk. salt
3—4 kkp gräddmjölk	1/2 tsk. vitpeppar

Till panering: 1 ägg (l. 1 äggvita), 2 msk. stötta skorpor

Till stekning: 1 1/2 msk. smör, 1/2 lit. kokande buljong l. vatten.

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres tillika med späcket i tärningar och drives tre gånger genom köttkvarn. Det stötes därefter i stenmortel, tills det blir fint och smidigt. Äggen och mjölken vispas upp, de stötta skorporna läggas i och få stå att svälla. Löken skalas, finhackas och fräses i 1/2 msk. smör. De uppblötta skorporna jämte kryddorna blandas i färsen; denna arbetas, tills den blir sammanhängande som en deg. En långpanna smörjes med det kalla smöret, färsen lägges i och formas som ett avlångt bröd. Den penslas med ägget (eller äggvitan)

och beströs med de fint stötta skorporna. Färsen sättes in i ugnen, brynes och spädes därefter med litet kokande buljong eller vatten, överöses omkring var tionde minut och får steka omkring 1 tim.

Såsen serveras antingen som sky eller avredd enligt allmänna regler för såser.

---

219. Falsk hare (f. 6 pers.).

2 1/2 hg. benfritt oxkött	1 ägg
2 1/2 hg. färskt magert fläsk	1 franskt bröd
50 gr. rökt skinka	2 kkp god mjölk
1/4 portug. lök	2 tsk. salt
25 gr. smör	1/2 tsk. vitpeppar

Till panering: 1 ägg	2 msk. riven stark ost
2 msk. stötta skorpor	

Till stekning: 1 msk. smör, 1/2 lit. buljong l. vatten

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres tillika med späcket i tärningar och drives tre gånger genom köttkvarn. Löken skalas, finhackas och brynes i smöret samt blandas i färsen. Ägget, det i mjölken uppmjukade franska brödet samt kryddorna inarbetas. Är massan för lös, tillsättes litet stötta skorpor.

Färsen formas till en avlång rulle, som tillplattas från sidorna, så att den liknar en harrygg, penslas med ägget och beströs med de stötta skorporna blandade med den rivna osten. Färsen lägges på en smörbestruken långpanna och sättes in i ugn att få en vacker, brun färg; spädes därefter med den kokande vätskan och överöses under stekningen omkring var tionde minut. Till stekningen åtgår omkring 3/4 tim.

Såsen avredes, om så önskas, efter allmänna regler för såser. Falsk hare kan med fördel användas kall på smörgåsbordet.

---

220. Timbal på kalv (f. 6 pers.).

5 hg. benfritt kalvkött	3 msk. mjöl
50 gr. smör	1 liten msk. salt
2 ägg	1/2 tsk. vitpeppar
2 1/2 dcl. tunn grädde	1/2 hg. makaroni

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, befrias från senor och hinnor, skäres i tärningar och drives tre gånger genom köttkvarn. Det stötes därefter i stenmortel tillsammans med smöret och äggulorna. Grädden jämte mjöl, salt och vitpeppar inarbetas i färsen. En vacker bleckform smörjes med smör och garneras med förvälld makaroni, skuren i ringar och stjärnor. Äggvitorna slås till hårt skum och nedskäras sist i färsen, som genast hälles i den förberedda formen. Formen bindes över med smort papper, och timbalen gräddas i vattenbad i ugn eller på spisen 1—1 1/2 tim. Den stjälpes upp och serveras med konserverade ärter, överhällda med skirat smör.

---

221. Hönsfärs.

köttet av en höna	2 dcl. grädde
2 hg. kalvkött	salt, vitpeppar
100 gr. smör	75 gr. salt kokt tunga
3 ägg	1/2 burk tryffel (à kr. 1: 25)

Panad: 1 1/2 tolv-öres vetebröd, 3 dcl. kokande mjölk

BEREDNING: Hönsköttet skrapas väl från benen, skäres jämte kalvköttet i tärningar och drives tre gånger genom köttkvarn.

Brödet befrias väl från bruna kanter, skäres i bitar, mjölken tillsättes, och panaden arbetas över elden med träsked, tills den bildar en lös och smidig deg. Den får avsvalna och passeras därefter genom hårsikt. Köttet och smöret stötas väl tillsammans i stenmortel och passeras därefter genom hår-

sikt. De uppvispade äggulorna, kryddorna och grädden blandas så småningom till färsen, som arbetas 1 tim. Tungan och tryffeln skäras i tärningar och tillsättas. Är färsen för hård, tillsättes litet mera grädde, i motsatt fall en äggula. Äggvitorna vispas till hårt skum och blandas försiktigt i. Färsen slås därefter genast i en vacker bleckform (helst pipform med lock). Den bindes över med smort papper, om formen saknar lock, och sättes ned i vattenbad att koka omkr. 1 tim. Färsen avprovas med en vispkvist, stjälpes upp på varmt fat och serveras med ljus eller mörk sås, tillagad av god buljong, som kokts på hönsbenen.

---

222. Blandad färs av fågel (f. 6 pers.).

I. Färs av höns:

1 höna	salt
100 gr. smör	vitpeppar
2 ägg	$^1/_4$ glas tryffel à kr. 1,50
1 dcl. grädde	

Panad: tolvöres vetebröd, 2 dcl. kokande mjölk } halv vikt mot färsen

II. Färs av vilt:

3 ripor	salt
100 gr. smör	vitpepper
2 ägg	$^1/_4$ glas tryffel à kr. 1,50
1 dcl. grädde	

Panad: tolvöres vetebröd, 2 dcl. kokande mjölk } halv vikt mot färsen

Sås: 1 msk. smör	1 dcl. tjock grädde
2 msk. mjöl	$^1/_2$ glas tryffel à kr. 1,50
fågelbuljong	

BEREDNING *av hönsfärs:* Hönan plockas, tages ur och sköljes väl. Köttet löses från benen (på skrovet kokas buljong), skäres i tärningar och drives tre gånger genom köttkvarn. Panaden som i föregående recept och passeras.

Köttet och smöret stötas väl tillsammans i en stenmortel och passeras därefter genom hårsikt. De uppvispade äggulorna, grädden och kryddorna blandas så småningom till färsen, som arbetas 1 tim. Då tillsättes den fint skurna tryffeln och äggvitorna slagna till hårt skum. Är färsen för hård, tillsättes litet grädde, i motsatt fall en äggula.

Färs av vilt beredes på samma sätt.

En vacker pip- eller à-la-daube-form smörjes med smör och brödbeströs. I formen nedlägges varvtals av den ljusa och den mörka färsen, och locket lägges på (saknar formen lock, bindes den över med ett smort papper). Den sättes ned i vattenbad i ugn eller på spisen att koka omkr. 1 ½ tim. Färsen avprovas med vispkvist, stjälpes upp, skäres i vackra skivor och garneras med grönt.

Såsen beredes enligt allmänna regler för såser och den finhackade tryffeln lägges ned däri.

---

223. Färsfyllt kålhuvud (f. 6 pers.).

1 medelstort kålhuvud	½ tsk. vitpeppar
3 hg. benfritt oxkött	4 msk. stötta skorpor
2 hg. späck	1 fläsksvål
3—4 kkp god mjölk	3 msk. flottyr
1 ägg	¾ lit. buljong
1 liten msk. salt	

BEREDNING: Kålhuvudet förvälles helt, tages upp och får rinna av. Det urhålkas uppifrån och fylles med den arbetade köttfärsen, som bör vara tämligen lös, övertäckes med några stora kålblad samt ombindes och brynes i rykande flottyr. När kålhuvudet är brynt, tages det upp, flottyren hälles bort, en fläsksvål lägges på bottnen av grytan, och på denna lägges kålhuvudet. Den kokande buljongen spädes på, och anrättningen får sakta koka minst 2 timmar.

Serveras på fat med såsen i särskild såsskål.

---

224. Kåldolmar (f. 6 pers.).

1 litet kålhuvud
$^1/_2$ kkp risgryn
4 kkp mjölk
2 hg. benfritt oxkött
1 hg. benfritt kalvkött
1 hg. späckfläsk

1 ägg
$^1/_2$ tsk. vitpeppar
1 msk. salt
2 msk. smör
$^1/_2$ lit. buljong
1 dcl. grädde

BEREDNING: Kålhuvudets yttre blad tagas bort, de övriga lossas försiktigt från stocken, så att de bibehållas hela, läggas därpå i kokande vatten att förvälla några minuter, varpå de läggas upp på duk att rinna av. Risgrynen sköljas i kallt vatten och skållas därefter i kokande vatten; 3 kkp mjölk tillsättas, och grynen få koka mjuka. Då de äro färdiga, hällas de upp att kallna. Köttet och fläsket behandlas såsom vid beredning av köttfärs. Ägget, 1 kkp mjölk, kryddorna och de avsvalnade grynen blandas i. På kålbladen skäres den tjockaste delen av huvudnerven bort. En msk. färs lägges på varje kålblad, som därefter rullas ihop och knytes om med fint segelgarn, förut doppat i hett vatten. Dolmarna brynas i smöret, spädas med buljongen och få sakta steka med slutet lock minst 1 tim., varunder de då och då böra skakas om. De tagas upp, garnet avlägsnas, såsen skummas, tillsättes med grädden och får under vispning ett uppkok. Kåldolmarna läggas upp på karott, och såsen hälles över dem.

---

225. Köttbullar (f. 6 pers.).

3 hg. benfritt oxkött
2 hg. benfritt kalvkött
1 hg. späckfläsk
2—3 kkp mjölk
1—2 ägg

$^1/_2$ kkp stötta skorpor
$^1/_2$ tsk. vitpeppar
1 msk. salt
2 msk. hackad portug. lök
4 msk. smör

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres jämte späcket i tärningar och drives tre gånger genom köttkvarn. Äggen och mjölken vispas upp, de stötta skorporna läggas i och få stå att svälla. Löken skalas, finhackas och fräses i 1/2 msk. av smöret. De uppblötta skorporna jämte kryddorna blandas i färsen. Denna bör arbetas, tills den blir sammanhängande som en deg. Sist tillsättes den frästa löken.

Smöret brynes i en stekpanna, köttbullarna formas med skedar doppade i ljumt vatten, och brynas i det heta smöret. 1 kkp kokande vatten tillsättes, locket lägges på, och köttbullarna få genomsteka under 1/4 tim.

---

226. Oxjärpar (f. 6 pers.).

5 hg. benfritt oxkött	1/2 tsk. vitpeppar
2 hg. späck	2 msk. potatismjöl
1 ägg	3—4 dcl. mjölk
1 msk. salt	

Till panering: 1 ägg, 2 kkp stötta skorpor

Till stekning: 3 msk. smör

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres jämte 1 hg. av späcket i tärningar och drives tre gånger genom köttkvarn. Det uppvispade ägget, kryddorna, potatismjölet och mjölken tillsättas, och färsen arbetas, tills den är smidig och sammanhängande. Av färsen formas små kotletter i form av järpbröst, de späckas med resten av späcket skuret i fina strimlor. Järparna paneras och stekas därefter i smöret.

De serveras med ärter eller andra grönsaker.

---

227. Biff à la Lindström (f. 6 pers.).

5 hg. benfritt oxkött	2 msk. hackad portug. lök
1 äggula	2 ½ kkp kokt potatis } skurna i tärningar
3 kkp mjölk	1 kkp kokta rödbetor } skurna i tärningar
1 msk. salt	3 msk. rödbetsättika
½ tsk. vitpeppar	1 hg. smör

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres i tärningar och drives 3 gånger genom köttkvarn. Äggulan, mjölken, kryddorna och den brynta löken blandas i färsen, och denna arbetas därefter mycket väl. Potatisen, rödbetorna och ättikan blandas försiktigt i. Av färsen formas runda biffar, som stekas vackert bruna i smöret.

---

228. Blandade biffar (f. 6 pers.).

6 hg. benfritt oxkött	1 msk. salt
1 ägg	½ tsk. vitpeppar
3 kkp mjölk	1 hg. smör
½ kkp stötta skorpor	1 portug. lök.

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres jämte späcket i tärningar och drives 3 gånger genom köttkvarn. Äggen och mjölken vispas upp, de stötta skorporna läggas i och få stå och svälla, varefter de blandas i färsen jämte kryddorna. Färsen arbetas, tills den blir sammanhängande som en deg. Härav formas små tunna biffar. Löken skalas och skäres i tunna skivor. Smöret brynes i en stekpanna och häri stekas biffarna vackert bruna och läggas sedan upp på varmt fat. Pannan vispas ur med litet kokande vatten, och såsen hälles över biffarna.

Löken brynes till sist i smör, och härmed garneras biffarna.

---

229. Färskotletter av kalv (f. 6 pers.).

3/4 kg. benfritt kalvkött	1 msk. salt
2—3 kkp gräddmjölk	1/2 tsk. vitpeppar
1 msk. potatismjöl	

Till panering: 1 ägg, 1 1/2 kkp stötta skorpor

Till stekning: 3 msk. smör, 2 kkp buljong

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres i tärningar och drives tre gånger genom köttkvarn. Färsen blandas därefter med gräddmjölken, potatismjölet och kryddorna. Af färsen formas avrunt långa kotletter, vilka penslas med ägg och beströs med fint stötta skorpor. Smöret upphettas i en stekpanna, kotletterna läggas i och brynas på båda sidor. När alla kotletterna äro brynta, hälles den kokande buljongen över, varefter de få sakta genomsteka under 10—15 min. med tätt slutande lock.

---

230. Wiener-kotletter (f. 6 pers.).

7 hg. benfritt kalvkött	4 kkp mjölk
1 hg. kokt potatis	2 tsk. salt
1 msk. hackad persilja	1/2 tsk. vitpeppar

Till panering: 1 ägg, 1 1/2 kkp stötta skorpor

Till stekning: 3 msk. smör, 2 kkp buljong

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres i tärningar och drives tre gånger genom köttkvarn, sista gången tillsammans med potatisen. Därefter tillsättas persiljan och kryddorna, och färsen arbetas väl. Av färsen formas små kotletter, vilka doppas i det uppvispade ägget och vändas i de stötta skorporna. Smöret upphettas i en stekpanna, kotletterna läggas i och brynas på båda sidor. När alla kotletterna äro brynta, hälles den kokande buljongen över, och de få därefter sakta genomsteka 5—10 min. med tätt slutande lock.

Rätter av inälvor.

231. Kokt färsk oxtunga (f. 6 pers.).

1 oxtunga	5 vitpepparkorn
2 msk. salt	vatten

BEREDNING: Tungan får ligga i kallt vatten 1 tim., varefter den skållas och skrapas väl. Den sättes på i kokande vatten, skummas noga, då spadet kokar upp, och kryddorna läggas i. Tungan får sedan sakta koka, tills den är mör eller omkr. 3 tim.

När den är färdig, drages skinnet genast av, och tungan skäres i skivor samt serveras med legymer eller ock med någon pikant sås, t. ex. tomatsås.

---

232. Kokt salt oxtunga (f. 6 pers.).

1 saltad oxtunga	vatten

BEREDNING: Oxtungan sköljes väl och sättes på i kallt vatten. När det kokar upp, avlägsnas allt uppflytande skum, och tungan får sakta koka, tills den är mör (omkr. 3 tim.). Den tages upp, och skinnet drages genast av. Tungan skäres i skivor och serveras med ärter.

---

233. Stekt gödkalvlever (f. 6 pers.).

1 kalvlever	1 maghinna
1 hg. späck	2 msk. smör
1/2 msk. salt	4 kkp gräddmjölk
1/4 tsk. vitpeppar	

Sås: $^1/_2$ msk. smör	2 msk. riven mesost
1 msk. mjöl	salt, vitpeppar
leversås	socker

BEREDNING: Levern tvättas och får ligga i vatten $^1/_4$ tim. Späcket skäres i strimlor, dessa rullas i peppar och salt, och härmed späckas levern i täta rader. Den inlindas i maghinnan samt brynes i smöret och spädes därefter med gräddmjölken. Levern får sakta steka omkr. 1 tim. med tätt slutande lock. Såsen vispas emellanåt, för att den ej må skära sig. Då levern är stekt, tages maghinnan bort; levern skäres i tunna skivor och lägges upp på karott.

Såsen beredes enligt allmänna regler för såser och hälles över levern.

---

234. Lever stekt i skivor.

1 liten kalvlever	1 kkp vetemjöl
$^1/_2$ kg. rimsaltat sidfläsk	salt, vitpeppar
1 lit. mjölk	2 msk. smör

Till garnering: 3 msk. smör, 2 msk. hackad persilja.

BEREDNING: Levern tvättas, befrias från hinnor och blodkärl och skäres i skivor. Skivorna läggas i mjölk under 1 tim. och klappas sedan upp i kötthandduk. De vändas i en blandning av mjölet, saltet och vitpepparn. Skivorna stekas vackert bruna i smöret och läggas upp på serveringsfatet.

Fläsket skrapas, skäres i tunna skivor och stekes. På varje leverskiva lägges en skiva fläsk. Anrättningen garneras med persiljesmöret och serveras.

---

235. Leverbiff (f. 6 pers.).

8 hg. oxlever	3 msk. mjöl
3 hg. fläsk	2 kkp vatten
1 msk. salt	2 kkp mjölk
1/2 tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Levern tvättas och får ligga i vatten 1/4 tim. Den torkas därefter väl, och hinnorna tagas bort. Levern skäres i skivor, dessa vändas i en blandning av mjöl, salt och vitpeppar. Fläsket skrapas, svålen tages bort, och fläsket skäres i skivor samt stekes i het panna; i flottet brynas sedan leverskivorna. När de äro brynta, hälles vattnet och mjölken på, och levern får sakta steka 1/2 tim., eller tills den kännes mör. Den lägges upp på fat, fläskskivorna läggas däromkring, och såsen hälles över.

---

236. Korvkaka (f. 6 pers.).

5 hg. oxlever	2 msk. sirap
3 hg. fläsk	3/4 msk. salt
1 1/2 kkp risgryn	1/2 tsk. vitpeppar
1 1/2 lit. mjölk	1 kkp russin

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

BEREDNING: Levern sköljes väl och får ligga i vatten omkr. 1/4 tim. Den förvälles därefter och får kallna, varefter den rives eller finhackas. Grynen sköljas i varmt vatten och få koka mjuka i mjölken. Fläsket hackas fint och blandas jämte levern, kryddorna, sirapen och de sköljda russinen i den avsvalnade gröten. Massan slås i smord och brödbeströdd form, strös över med stötta skorpor och gräddas i god ugnsvärme omkr. 1 tim.

Serveras med skirat smör.

---

237. Kalvbrässkroketter (f. 6 pers.).

3 hg. kalvbräss	3 msk. mjöl
1 msk. smör	2 dcl. buljong
1 hg. salt oxtunga	2 dcl. grädde
1 hg. champignoner	salt, vitpeppar
1 1/2 msk. smör	2 äggulor

Till panering: 2 ägg, 2 kkp stötta skorpor

Till kokning: 3/4 kg. flottyr

BEREDNING: Kalvbrässet får ligga i vatten ett par timmar, för att blodet skall dras ut, varefter det blancheras och får rinna av. Det brynes i smöret, lägges upp och får kallna, skäres därefter i små tärningar. Tungan och champignonerna skäras likaledes i tärningar. Smör och mjöl fräsas, buljongen och grädden spädas på, och avredningen får koka 5 min. Kastrullen lyftes av, kryddorna och äggulorna tillsättas. Brässet, tungan och champignonerna röras ned, och massan bredes ut på ett flatt fat att kallna. Därav formas avlånga kroketter, dessa rullas i stötta skorpor, doppas i ägg och rullas åter i stötta skorpor, varefter de få torka 1/2 tim. Flottyren upphettas, kroketterna kokas gulbruna däri och läggas upp på gråpapper att rinna av.

De garneras med persilja och serveras med champignon- eller tomatsås.

---

238. Kroketter av tunga (f. 6 pers.).

2 stora kalvtungor	1 1/2 msk. smör
3/4 msk. salt	3 msk. mjöl
vatten	2—3 kkp av spadet
1 morot	1 1/2 msk. hackad kapris
1 bit selleri	salt
1 purjolök	vitpeppar

Till panering: 2 ägg, 2 kkp stötta skorpor

Till kokning: 3/4 kg. flottyr.

BEREDNING: Tungorna få ligga i kallt vatten 1 tim. därefter skållas de och skrapas väl. De sättas på i kokande vatten och skummas noga, då spadet kokar upp. Salt och rotsaker läggas i, och tungorna få sakta koka, tills de äro möra. När de äro färdiga, avdrages skinnet genast, och köttet skäres i fina tärningar. Smör och mjöl sammanfräsas, spadet, i vilket tungorna kokat, spädes på, tungan och den finskurna kaprisen läggas i, och stuvningen får koka 10 min., varefter den avsmakas. Massan bredes ut på ett flatt fat att kallna, och små sockertoppformiga kroketter formas därav. Dessa rullas i stötta skorpor, doppas i vispat ägg och rullas åter i stötta skorpor, varefter de få stå att torka 1/2 tim. Flottyren upphettas, kroketterna kokas gulbruna däri och läggas upp på gråpapper att rinna av.

De garneras med persilja och serveras med champignon- eller brun sås.

---

239. Makaronipudding med njurstuvning (f. 6 pers.).

3 hg. makaroner	vitpeppar
vatten	salt
3 ägg	socker
1/2 lit. oskum. mjölk	
Till formen: 1 msk. smör	1/2 kkp riven ost
2 msk. stötta skorpor	
Stuvning: 3 kalvnjurar	buljong
1 1/2 msk. smör	peppar, salt
3 msk. vetemjöl	madeira

BEREDNING: Makaronerna brytas i 1 dcm. långa bitar och förvällas väl i vatten. De läggas därefter ned i en smord och brödbeströdd kransform. Äggen vispas tillsammans med mjölken och kryddorna, och stanningen hälles

över makaronerna. Puddingen sättes in i ugnen att grädda 1 tim. Njurarna blancheras och skäras i tärningar, dessa brynas i smöret, spädas på med buljong och få steka, tills de äro mjuka.

Smör och mjöl sammanfräsas, köttskyn och buljong spädas på, och såsen får koka 10 min. Njurarna läggas i, och stuvningen avsmakas med kryddorna och vinet. Puddingen stjälpes upp, den rivna osten strös över, och stuvningen lägges i mitten.

---

240. Lungmos (f. 12 pers.).

Hjärtslag av kalv	4 lagerblad
vatten	salt
1 rödlök	2 kkp krossgryn
24 kryddpepparkorn	

BEREDNING: Hjärtslaget (lungor och hjärta) ristas upp, sköljes väl och får ligga i kallt vatten omkr. 12 tim., så att blodet drages ut. Vattnet bytes om minst tre gånger. Hjärtslaget sättes på i kallt vatten; då spadet kokar upp, skummas det noga, därefter tillsättas kryddorna och den itu-skurna löken, och köttet får sakta koka. Då det kännes mört, tages det upp, och spadet silas. I spadet kokas sedan grynen, och då dessa äro nästan färdiga, iläggcs det fint hackade köttet, och alltsammans får ytterligare koka, tills grynen äro mjuka. Moset avsmakas.

---

241. Blodpudding (f. 6 pers.).

5 dcl. blod (svinblod)	1 tsk. ingefära
3 dcl. svagdricka	1—1 ½ msk. salt
2 msk. sirap	½ tsk. finstött mejram
3—4 kkp grovt rågmjöl	1 stor rödlök
3 msk. fint hackad njurtalg	1 msk. flottyr
½ tsk. vitpeppar	

Till formen: ½ msk. flottyr, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Blodet silas genom hårsikt och vispas väl, varefter sirapen och drickat hällas i. Mjölet vispas i, den finhackade njurtalgen och kryddorna tillsättas. Löken skalas och hackas fint, fräses i flottyren och nedröres sist i smeten. Man steker litet av smeten för att känna, om den är lagom kryddad. En vacker bleckform smörjes med flottyr och beströs med stötta skorpor, fylles till två tredjedelar med smeten och bindes över med smort papper samt sättes ned i kokande vatten och får koka 2—3 tim. Med en vispkvist provas, om puddingen är färdig.

Av samma smet kan gräddas plättar, men smeten bör då spädas ut med litet mjölk.

Rätter av köttrester.

242. Griljerat kött (f. 6 pers.).

1 kg. kokt eller stekt kött	1 kkp stötta skorpor
1 ägg	2 msk. smör
1/2 kkp mjölk	

BEREDNING: Köttet skäres i skivor. Dessa doppas i det uppvispade ägget och mjölken samt vändas i de stötta skorporna och stekas gulbruna i smöret.

Serveras med potatispuré eller grönsaker.

---

243. Uppvärmd stek i form (f. 6 pers.).

Rester av stek (3 1/2 hg.)	salt
överbliven steksås	socker
2 saltgurkor	2 äggvitor
1 1/2 lit. kokt potatis	2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Steken skäres i skivor och lägges ned i en eldfast form med några tunna skivor av saltgurka mellan varje varv, till dess formen är i det närmaste fylld, varefter den uppvärmda såsen hälles över.

Potatisen mosas sönder och smaksättes med salt och socker. Äggvitorna slås till skum och nedröras försiktigt i moset. Detta bredes ut till lock på formen, strös över med stötta skorpor och krusas nätt. Puddingen sättes in i ugnen att bli genomvarm och få vacker gulbrun färg.

I stället för steksås kan man taga buljong eller köttextrakt upplöst i kokande vatten.

---

244. Köttpudding med makaroni (f. 6 pers.).

1/4 kg. makaroner	2 msk. smör
1 1/2 lit. mjölk	2 dcl. buljong och överbliven steksås
salt och socker	3—4 msk. riven stark ost
1/2 lit. kokt eller stekt hackat kött och skinka	3 msk. stötta skorpor
1/2 medelstor portug. lök	

Till formen: 1/2 msk. smör

BEREDNING: Makaronerna kokas mjuka i mjölken, smaksättas och hällas upp att kallna. Löken finhackas och brynes jämte köttet i smöret. Buljong eller steksås spädes på, makaronerna och köttet läggas varvtals i den smorda pajformen; första och sista varvet böra vara makaroni. Puddingen beströs med den rivna osten och med stötta skorpor och sättes in i medelmåttig ugnsvärme att få vacker brun färg. Härtill åtgår omkring 3/4 tim.

Serveras med skirat smör eller steksås.

---

245. Köttpudding med potatismos (f. 6 pers.).

$^1/_2$ lit. kokt l. stekt hackat kött	$^1/_2$ msk. salt
2 små rödlökar	$^1/_2$ tsk. vitpeppar
2 msk. smör	2 dcl. buljong

Potatismos: 1 lit. potatis	1 msk. smör
$^1/_2$ kkp mjölk	socker, salt

Till formen: $^1/_2$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Löken skalas, finhackas och brynes jämte köttet i smöret, varefter kryddorna tillsättas. Potatisen råskalas, kokas och mosas sönder med en gaffel. Mjölken kokas upp tillsammans med smöret och röres ned i moset; detta kryddas sedan och arbetas väl. En form smörjes med smör, ett varv av potatismoset lägges i och därefter det brynta köttet. Buljongen hälles över, och överst lägges åter ett varv av potatismoset. Puddingen strös över med stötta skorpor och sättes in i ugn att få vacker brun färg.

Den serveras med steksås.

---

246. Köttpudding med risgryn (f. 6 pers.).

$^1/_2$ lit. kokt l. stekt hackat kött	1 kkp risgryn
2 små rödlökar	1 lit. mjölk
2 msk. smör	1 ägg
$^1/_2$ msk. salt	1 tsk. salt
$^1/_2$ tsk. vitpeppar	$^1/_3$ lit. buljong

Till formen: $^1/_2$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Löken skalas, finhackas och brynes jämte köttet i smöret, varefter kryddorna tillsättas. Risgrynen sköljas och påsättas i den kalla mjölken och få under rörning

koka, tills de äro mjuka. De hällas upp att kallna, varefter det uppvispade ägget och saltet tillsättas. Det brynta köttet och buljongen nedröras i gröten, och massan fylles i en smord form, strös över med stötta skorpor och gräddas i ugn.

Puddingen serveras med steksås eller skirat smör.

---

247. Pudding av kokt kött (f. 6 pers.).

7 dcl. (5 kkp) kokt hackat kött	1 msk. korinter
3 ägg	½ msk. socker
7 dcl. (5 kkp) gräddmjölk	3 tsk. salt
10 msk. stötta skorpor	litet riven muskotnöt
1 dcl. skirat smör	

Till formen: ½ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Köttet hackas fint och blandas med de uppvispade äggen och gräddmjölken, de stötta skorporna, det skirade smöret, de rensade och förvällda korinterna samt kryddorna. Massan hälles i smord och brödbeströdd form, och puddingen gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 ½ tim.

Serveras med skirat smör.

---

248. Köttstuvning med äggstanning (f. 6 pers.).

4 kkp skuret kött (rester av stek)	4 kkp buljong eller steksås
1 ½ msk. smör	salt
3 msk. mjöl	vitpeppar
	(1 purjolök)

Till äggstanning: 3 ägg	salt, socker
3 kkp mjölk	1 liten knippa persilja

Till formen: ½ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Köttet skäres i tärningar. Av smör, mjöl och buljong beredes en tjock sås; den avsmakas med

kryddorna, och den fint hackade purjolöken tillsättes. I denna sås uppvärmes sedan köttet, och stuvningen slås i en smord och brödbeströdd form. Äggen vispas upp, blandas med mjölken, litet salt och socker samt slås i formen över puddingen. Denna beströs med fint hackad persilja och sättes in i ugn att stanna och få vacker ljusgul färg.

---

249. Pannkakspudding med hachi (f. 6 pers.).

Hachi: 1 msk. smör	salt
1 1/2 msk. mjöl	4 kkp kokt el. stekt hackat kött
4 kkp buljong	1 äggula
vitpeppar	
Pannkakssmet: 2 1/2 kkp mjöl	6 kkp oskummad mjölk
1/2 tsk. salt	2 msk. smör
2 ägg	
Äggstanning: 2 ägg	salt
2 kkp mjölk	socker

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, spädas med buljongen, och såsen får koka några minuter. Köttet tillsättes, stuvningen får ett uppkok och avsmakas. Sist iröres äggulan. Pannkakssmeten beredes på vanligt sätt, och av den göras tunna pannkakor, vilka gräddas blott på den ena sidan. De läggas med den ogräddade sidan upp på ett djupt fat eller ock i en eldfast form. Av hachin bredes på varje pannkaka ett lagom tjockt lager; nästa pannkaka lägges därovanpå, men med den gräddade sidan upp. Så fortfares, tills formen är full. Äggstanningen hälles över pannkakorna, och puddingen sättes in i ugnen att stanna och få vacker ljusgul färg.

Om så önskas, kan äggstanningen uteslutas. Puddingen serveras med steksås eller skirat smör.

---

250. Köttkroketter (f. 6 pers.).

2 msk. smör
4 msk. mjöl
3 kkp buljong
5 kkp stekt eller kokt kött skuret i tärningar
salt, vitpeppar

Till panering: 2 ägg, 2 kkp stötta skorpor

Till kokning: 3/4 kg. flottyr

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen spädes på, köttet lägges i, och stuvningen får koka 10 min., varefter den avsmakas. Massan bredes ut på ett flatt fat att kallna, och härav formas små sockertoppformiga kroketter. Dessa rullas i stötta skorpor, doppas i vispat ägg och rullas åter i stötta skorpor, varefter de få stå att torka 1/2 timma. Flottyren upphettas, kroketterna kokas gulbruna däri och läggas upp på gråpapper att rinna av.

De garneras med persilja och serveras med champignon- eller brun sås, eller tillsammans med stuvade grönsaker.

---

251. Kotletter av kokt kött (f. 6 pers.).

3 hg. kokt, finhackat kött
1 hg. benfritt oxkött
1 hg. benfritt kalvkött
1/2 hg. späck
1 ägg
1 1/2 kkp gräddmjölk
2 msk. stötta skorpor
1 msk. fint hackad portugisisk lök
1 tsk. smör
1 tsk. salt
1/2 tsk. vitpeppar
1/2 tsk. ingefära
2—3 msk. smör

BEREDNING: Oxkött, kalvkött och späck drivas tre gånger genom köttkvarn samt blandas därefter med ägget, gräddmjölken, den i 1 tsk. smör frästa löken och kryddorna till en vanlig köttfärs. Det kokta och finhackade köttet sättes till, och allt blandas väl tillsammans. Av färsen göras små

kotletter i form av hjärtan, vilka hastigt stekas i smöret. Om så önskas, kunna kotletterna före stekningen penslas med ägg och beströs med stötta skorpor.

De serveras med brun sås.

---

252. Haché-kotletter (f. 6 pers.).

4 kkp kokt, hackat kött	salt
2 kkp kokt, hackad potatis	vitpeppar
2 små rödlökar	3 msk. smör
1—1 1/2 kkp köttspad l. mjölk	

BEREDNING: Köttet, potatisen och den förvällda samt fint hackade löken blandas väl tillsammans. Köttspadet jämte salt och peppar tillsättas. Av massan formas avlånga kotletter, vilka stekas gulbruna i smöret.

De serveras med stuvade morötter.

---

253. Hachi på kalv (f. 6 pers.).

3/4 kg. kalvstek (rester)	4 dcl. buljong, kokt på kalvben
1 hg. kokt fläsk	peppar, salt
1/4 portugisisk lök	1 äggula
1 msk. smör	1 dcl. grädde
1 1/2 msk. mjöl	citronsaft

BEREDNING: Köttet och fläsket skäras i tärningar och blandas väl. Löken skalas, hackas fint och fräses i smöret, mjölet röres i, och buljongen jämte kryddorna tillsättes. Såsen får koka några minuter, varefter köttet lägges i. Stuvningen avredes med äggulan och grädden samt avsmakas med citronsaft.

Den garneras, om så önskas, med förlorade ägg.

---

254. Hachi på får (f. 6 pers.).

1 kg. fårstek (rester)
1/4 portugisisk lök
1 msk. smör
1 1/2—2 msk. mjöl
4 dcl. buljong, kokt på fårben
peppar, salt
1 äggula
1 dcl. grädde

BEREDNING: Köttet skäres i tärningar. Löken skalas, hackas fint och fräses i smöret, mjölet röres i, och buljongen jämte kryddorna tillsättes. Såsen får koka omkring 10 min., varefter köttet lägges i. Stuvningen avredes med äggulan och grädden.

Garneras, om så önskas, med förlorade ägg.

---

255. Ragu (f. 6 pers.).

1 kg. kokt eller stekt kött
1 liten rödlök
1 msk. smör
2 msk. mjöl
1/2 lit. buljong eller steksås
1 liten saltgurka
vitpeppar
salt

BEREDNING: Köttet skäres i lagom stora stycken. Löken skalas, hackas fint och brynes i smöret. Mjölet fräses däri, och buljongen eller steksåsen tillsättes jämte den i tunna skivor skurna gurkan. Såsen får koka 10 min., varefter köttet lägges i och får ett uppkok. Anrättningen avsmakas med peppar och salt.

Användes stekt kött, får detta ej koka i såsen, ty det blir därigenom segt.

FISKRÄTTER

Allmänna regler för uppköp och behandling av fisk.

Vid **uppköp** av fisk bör man se till, att
gälarna äro klart röda,
ögonen klara, ej insjunkna,
köttet fast,
lukten frisk, och att
fisken är styv, då den hålles på handen.

Köper man *levande fisk*, bör den **dödas** före rensningen (helst bör fisken dödas omedelbart efter fångsten). Fisken dödas på följande sätt: man dövar den medelst ett kraftigt slag på huvudet, sticker sedan in en vass kniv i nacken och vrider hastigt om den; eller ock sticker man in kniven under gällocken tätt efter ryggen och gör ett snitt genom svalget. Ål dödar man genom att skära av nackbenet; sedan beströs fisken med salt.

Fisken bör *fjällas* före rensningen; fjällningen börjas vid huvudet, och kniven hålles lutande.

Vid **rensningen** lägges fisken på rygg, inälvorna falla därvid mot ryggraden, levern täcker gallan, och faran att spränga gallblåsan minskas. Ett snitt göres mellan de två översta fenorna, och buken sprättas upp nätt och jämt så mycket, som behövs för att avlägsna inälvorna.

Fisken bör *tvättas* väl. Den svarta hinnan vid ryggraden och allt blod därbakom tagas bort, men fisken får ej ligga i vatten (förlorar därigenom i smak, fasthet och näringsvärde). Sedan fisken är tvättad, torkas den väl och gnides in med salt och ättika (1 msk. salt och 1 tsk. ättika till

varje kg. fisk). Genom ättikan blir fisken vit och fast i köttet.

Fisken bör vid **kokningen** sättas på i hett, men ej kokande vatten och bör koka ytterst långsamt. Den bör kokas i mycket litet vatten; endast så mycket, att det nätt och jämt täcker fisken (kort spad).

Då fenorna lossna lätt, är fisken färdig. Den bör genast tagas upp ur spadet.

Kokt fisk.

256. Fisk kokt i stycken (f. 6 pers.).

2 kg. fisk	2 tsk. ättika
2 msk. salt	vatten

BEREDNING: Fisken fjällas, tages ur och tvättas väl samt gnides in med ättikan och saltet. Den skäres därefter i bitar och sättes på elden i hett, men ej kokande vatten (kort spad). Då spadet kokar upp, skummas det väl, och fisken får därefter koka vid sidan av elden omkr. 15 min., eller tills fenorna lossna. Den lägges genast upp på fat eller karott och garneras med persilja.

Serveras med enkel fisksås, senapssås eller persiljesås.

---

257. Helkokt gös (f. 6 pers.).

2 kg. gös	2 tsk. ättika
2 msk. salt	vatten

BEREDNING: Gösen fjällas, tages ur, tvättas väl, och fenorna jämnas av. Den gnides in med ättikan och saltet och får så ligga en stund. Fisken sättes på elden i hett, men ej kokande vatten (kort spad), skummas väl, då spadet kokar upp, och får därefter sakta koka vid sidan av elden, tills fenorna lossna. Fisken lägges då genast upp på serveringsfatet och garneras med persilja och citron.

Gös serveras med skirat smör, kaprissås, finare fisksås eller holländsk sås.

På detta sätt tillagas: **kolja, torsk, sik.**

258. Kokt helgeflundra (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. helgeflundra	1 1/2 tsk. ättika
5 msk. salt	vatten

BEREDNING: Fisken tvättas, den mörka sidan skållas med hett vatten och skrapas väl. Den gnides in med ättikan och 1 msk. salt, varefter den får ligga i starkt saltat vatten 1 tim. (gott 2 msk. salt till varje liter vatten). Fisken tages upp och sättes på elden i hett, men ej kokande vatten (kort spad) och skummas väl, då spadet kokar upp. Den får därefter sakta koka vid sidan av elden omkr. 1/2 tim. Upplägges så genast på serveringsfatet och garneras med persilja och citron.

Helgeflundra serveras med hårdkokta, hackade ägg och skirat smör eller med holländsk sås.

---

259. Kokt gädda (kromgädda) (f. 6 pers.).

2 kg. gädda (1 fisk)	2 tsk. ättika
2 msk. salt	vatten

BEREDNING: Gäddan rensas, men fjällas ej. Den sköljes väl, torkas med en duk och gnides därefter in med ättikan och saltet. Fisken böjes så, att huvud och stjärt mötas, och lägges med ryggen uppåt i hett, men ej kokande vatten (kort spad). När spadet kokar upp, skummas det, och fisken får därefter sakta koka vid sidan av elden, tills fenorna lossna, eller omkring 1/2 tim.

Gäddan lägges upp på serveringsfatet, garneras med några persiljekvistar samt serveras med skirat smör och riven pepparrot eller med enkel fisksås eller mjölksås med pepparrot.

Levern kan tillvaratagas (utom vid lektiden) och kokas då med fisken, skäres sönder och användes till garnering av fisken.

260. Kokt lax (f. 12 pers.).

4 kg. lax
4 msk. salt
2 tsk. salpeter
1 msk. socker
vatten

BEREDNING: Laxen borstas, rensas och tvättas väl. Den gnides sedan in med salt, salpeter och socker sammanblandat och får ligga en stund. Laxen sättes på elden i varmt, men ej kokande vatten, och man skummar noga, då spadet kokar upp. Fisken får därefter sakta koka vid sidan av elden, tills fenorna lossna. Den lägges då *genast* upp på serveringsfatet och garneras med persilja, salad, citron, rödbetor eller hårdkokta ägg.

Serveras fisken kall, garneras den med majonässås, vilken även serveras till fisken. Varm serveras fisken med holländsk sås eller annan fin fisksås.

---

261. Kokt, salt lax (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. salt lax
vatten
2 lagerblad
några kryddpepparkorn

BEREDNING: Fisken skäres i bitar och urvattnas. Den sättes på elden i kallt vatten tillsammans med kryddorna och får sedan sakta koka färdig. Fisken tages därefter genast upp och serveras med korintsås.

---

262. Kokt kabeljo (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. kabeljo, vatten

BEREDNING: Fisken skäres i bitar och urvattnas. Den tages upp, och skinnet skrapas, tills det blir vitt. Fisken sättes

sedan på elden i kallt vatten och får mycket sakta koka, tills den är färdig. Den tages då genast upp och serveras med skirat smör och hackade ägg eller med mjölksås.

---

263. Kokt sill med smör och ägg (f. 6 pers.).

3 salta sillar	3 ägg
vatten	1 ½ hg. smör

BEREDNING: Sillen vattenlägges, dagen innan den skall användas. Den tages upp, befrias från skinn och inälvor och fläkes mitt itu, varefter ryggbenet och så många småben som möjligt tagas bort. Äggen kokas i 10 min., skalas och hackas fint. Sillen lägges i kokande vatten och får koka 3—5 min., varefter den lägges upp på varmt fat, varvtals med de hackade äggen. Det översta varvet bör vara ägg. Smöret smältes och hälles över, och anrättningen serveras med kokt potatis.

---

264. Kokt strömming (f. 6 pers.).

½ val strömming	2 lagerblad
2 msk. salt	några dillstjälkar l. hel dill
½ msk. kryddpeppar	2 kkp vatten

BEREDNING: Strömmingen rensas och sköljes väl. Den lägges sedan i en gryta, varvtals med kryddor och dillstjälkar; vattnet och ättikan tillsättas, och grytan sättes över elden. Då spadet kokar upp, skummas det noga, och strömmingen får sakta koka, tills den är färdig. Den lägges upp, spadet hälles över, och anrättningen garneras med dill.

Färsk *sill* kan anrättas på samma sätt.

---

265. Kokt lutfisk (f. 6 pers.).

2 kg. lutfisk	2 lit. vatten
4 msk. salt	

BEREDNING: Fisken sköljes och torkas väl. Den skäres i stycken, lägges så i en duk med salt mellan varje varv, och duken knytes igen. Den sättes sedan på elden i kokande vatten och får *sakta* koka utan lock, tills den blir mjuk, eller 10—15 min.

Den serveras med skirat smör och gröna ärter eller med mjölksås och potatis.

Stuvad fisk.

266. Stuvad fisk (f. 6 pers.)

1 1/2 kg. kokt fisk	1/4 lit. mjölk l. grädde
1 1/2 msk. smör	salt
3 msk. mjöl	vitpeppar
1/4 lit. fiskspad	

BEREDNING: Den kokade fisken befrias från skinn och ben samt delas i lagom stora bitar. Smör och mjöl sammanfräsas, fiskspadet och mjölken spädas på under flitig rörning, och såsen får koka 10 min. Fisken lägges i, stuvningen omröres varsamt och får ett kort uppkok, varefter den avsmakas.

---

267. Stuvad helgeflundra (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. helgeflundra	1 1/2 tsk. ättika
3 msk. salt	vatten

Stuvning: 1 1/2 msk. smör
2 1/2 msk. mjöl
fiskspad
peppar
3 dcl. grädde
salt

Till garnering: 2 ägg

BEREDNING: Fisken befrias från skinn och ben och skäres i 2 cm. tjocka skivor, vilka gnidas in med salt och ättika. Den sättes på i varmt, men ej kokande vatten, får sedan sakta koka, tills den är mjuk och lägges därefter upp på serveringsfatet.

Smör och mjöl sammanfräsas, fiskspadet och grädden spädas på under flitig rörning, och såsen får koka under 10 min. Den avsmakas och hälles över fisken på fatet.

Anrättningen garneras med hårdkokta ägg, skurna i klyftor.

---

268. Stuvad gädda med kräftstjärtar och blomkål
(f. 6 pers.).

1 1/2 kg. gädda
1 1/2 msk. salt
1 1/2 tsk. ättika
vatten

Stuvningen: 2 msk. kräftsmör
1 1/2 msk. mjöl
fiskspad
2—3 dcl. grädde
2 hg. kräftstjärtar
peppar
salt
socker

Blomkål: 1 stort blomkålshuvud
vatten
salt

BEREDNING: Gäddan rensas, sköljes väl, gnides in med ättika och salt, samt kokas i kort spad. När den är kokt, tages den upp, och skinnet drages av. Fiskköttet befrias därefter från alla ben och skäres i tärningar.

Kräftsmör och mjöl sammanfräsas, fiskspad och grädde spädas på, och såsen får koka i 10 min. Kräftstjärtarna och

det i tärningar skurna fiskköttet nedröras i stuvningen, och denna avsmakas. Blomkålen kokas i saltat vatten, lägges upp mitt på serveringsfatet, och stuvningen hälles runtomkring. Något av den skära såsen hälles över blomkålen, och anrättningen serveras genast.

---

269. Bergensisk fiskstuvning (f. 6 pers.).

1 hg. saltade kräftstjärtar	1 1/2 kkp gräddmjölk
3/4—1 lit. kokt fisk	1/2 kkp fiskbuljong
1 1/2 msk. smör	salt, citronsaft
3 msk. vetemjöl	2 äggulor

BEREDNING: Kräftstjärtarna läggas i mjölk kvällen innan de skola användas. Fisken rensas och skäres i stora tärningar. Den lägges upp på serveringsfatet varvtals med kräftstjärtarna, och fatet sättes över en gryta med kokandevatten för att genomvärmas.

Smör och mjöl fräsas tillsammans, mjölk och fiskspad spädas på litet i sänder, och såsen får koka 10 min. Den smaksättes med salt och citronsaft och avredes med äggulorna. Såsen slås sedan över fisken, och denna serveras genast.

---

270. Stuvade abborrar (f. 6 pers.).

2 kg. abborrar	6 msk. grovt hackad persilja
2 msk. salt	1 1/2 msk. mjöl
2 tsk. ättika	5—6 msk. vatten
1 1/2 hg. smör	

BEREDNING: Abborrarna fjällas, tagas ur och sköljas väl samt gnidas in- och utvändigt med en blandning av saltet och ättikan. Fisken lägges varvtals i en med smör bestruken kastrull; mellan varje varv lägges smör, persilja

och mjöl. Sist tillsättes vattnet. Fisken får endast småkoka med tätt slutande lock. Då den är kokt, lägges den upp på karott, såsen vispas i kastrullen och hälles över fisken, utan att varken silas eller spädas.

---

271. Blå portens abborrar (f. 6 pers.).

2 kg. abborrar	6 msk. grovt hackad persilja
2 msk. salt	1 msk. hackad dill
2 tsk. ättika	1 1/2 msk. mjöl
2 hg. smör	5—6 msk. vatten

BEREDNING: Abborrarna fjällas, tagas ur och sköljas väl samt gnidas in- och utvändigt med en blandning av saltet och ättikan. En kastrull smörjes med smör, och fisken nedlägges varvtals; mellan varje varv lägges smör, dill, persilja och mjöl. Sist tillsättes vattnet. Fisken får endast småkoka, med tätt slutande lock, saften bibehålles därigenom bättre. Då fisken är kokt, lägges den upp på karott. Såsen vispas i kastrullen och hälles över fisken, utan att varken silas eller spädas.

---

272. Stuvad lake (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. lake	(3 syltlökar)
1 1/2 msk. salt	1—2 kkp kokande vatten l. mjölk
1 1/2 tsk. ättika	1/2 citron
2 msk. smör	franskt vin
3 msk. mjöl	1 äggula
6 kryddpepparkorn	
2 lagerblad	

BEREDNING: Laken flås, öppnas och tages ur, sköljes väl och torkas. Fenorna klippas bort, fisken gnides in med en blandning av saltet och ättikan samt skäres i stycken. Rom och lever tillvaratagas, sköljas och kokas särskilt i litet

saltat vatten. En kastrull smörjes med hälften av smöret, fisken lägges ned, och mellan varje varv strös mjöl. Överst lägges resten av smöret, fördelat i små flockar, syltlökarna samt kryddorna. Sist tillsättes vattnet försiktigt, och fisken får sakta koka omkr. 20 min. Den lägges upp på karott, såsen avsmakas med citronsaft och vin samt avredes med en äggula och hälles över fisken. Denna garneras med den i skivor skurna rommen, levern och citronen.

---

273. Braxen med vin (f. 6 pers.).

2 kg. braxen
1 hg. smör
1 kkp stötta skorpor
4 dcl. franskt vin
1 msk. salt
2 tsk. socker
2 äggulor

BEREDNING: Fisken fjällas, tages ur, sköljes väl och torkas. Smöret fräses i en fiskkittel utan sil, fisken lägges däri och beströs med de stötta skorporna; salt och socker tillsättas, vinet spädes på, och fisken får sakta koka på svag eld. Då fisken är färdig, lägges den upp. Såsen silas och avredes med äggulorna.

Stekt fisk.

274. Ugnstekt gädda (f. 6 pers.).

2 kg. gädda
1 1/2 msk. salt
1 ägg
1/2 kkp stötta skorpor
2 1/2 msk. smör l. flottyr
1/2 lit. kokande vatten l. buljong

BEREDNING: Fisken fjällas, rensas och sköljes väl. Fenorna avjämnas, och fisken torkas med en duk. Den gnides

in med saltet, penslas med det uppvispade ägget och beströs med de stötta skorporna. Smöret eller flottyren upphettas i en långpanna; häri nedlägges fisken och brynes väl. Det kokande vattnet spädes på, och fisken får steka färdig, under det att den då och då överöses med sin sås.

Stekes fisken i smör, behöves ingen annan sås, än den fisken blivit stekt i, avredd med litet grädde eller ock endast tillsatt med litet kokande buljong och avsmakad med citronsaft.

I finare fall serveras helstekt fisk med champinjon- eller kräftsås.

På detta sätt stekes **kolja, torsk, sik, gös och asp.**

---

275. Gädda stekt i filéer (f. 6 pers.).

2 kg. gädda	1 kkp stötta skorpor
$1\frac{1}{2}$ msk. salt	3 msk. smör
1 tsk. ättika	4 kkp fiskbuljong
1 ägg	1 dcl. grädde

BEREDNING: Gäddan fjällas, öppnas och tages ur samt sköljes väl. Den skäres upp i ryggen, ryggbenet och alla småben tagas bort, och filéerna gnidas in med ättika och salt. På huvud och ben kokas buljong. Filéerna penslas därefter med det uppvispade ägget och vändas i de stötta skorporna, så att dessa fullständigt täcka dem. Smöret fräses i en långpanna, filéerna läggas ned däri och sättas in i ugnen för att få en vacker gulbrun färg. Så snart fisken är brynt, spädes den med den heta fiskbuljongen och får steka färdig omkr. 20 min. Den lägges upp på serveringsfatet och garneras med persilja.

Såsen tillsättes med grädden och får ett gott uppkok; silas och serveras i särskild såsskål.

---

276. Hamburgergädda (f. 6 pers.).

2 kg. gädda	1 msk. riven ost
1 1/2 msk. salt	1 1/2 kkp stötta skorpor
1 tsk. ättika	1 msk. skirat kräftsmör
2 msk. smör	2 dcl. grädde
1 äggula	

BEREDNING: Gäddan rensas, sköljes och torkas väl samt fläkes. Skinn och ben tagas noga bort, och fisken gnides in med ättika och salt samt får ligga en stund. Den torkas därefter väl med en duk, bestrykes med smält smör och den söndervispade äggulan samt beströs på båda sidor med riven ost och stötta skorpor. Den lägges i en med kallt smör bestruken långpanna, begjutes med det smälta kräftsmöret och grädden samt stekes hastigt i varm ugn, tills den får en gulbrun färg. Under stekningen begjutes den ofta med sitt spad.

Den serveras med champinjonsås tillsatt med såsen, i vilken fisken blivit stekt.

---

277. Gösfilé med champinjon- och kräftsås (f. 6 pers.).

2 kg. gös	2 msk. smör
1 1/2 msk. salt	fiskspad
1 tsk. ättika	
Champinjonsås: 1 msk. smör	1 burk champinjoner (på 1/4 lit.)
2 msk. mjöl	2—3 äggulor
2 dcl. grädde	peppar, salt
fiskspad	citronsaft
Kräftsås: 1 1/2 msk. kräftsmör	fiskspad
1 1/2 msk. mjöl	1 1/2 hg. kräftstjärtar
2 dcl. grädde	vitpeppar (socker)
Till garnering: 1/2 burk champinjoner (på 1/4 lit.)	1/2 hg. kräftstjärtar

BEREDNING: Fisken fjällas, rensas och sköljes väl. Skinnet drages av, och fisken skäres upp i ryggen, ryggbenet tages bort jämte alla småben. Filéerna gnidas därefter in med salt och ättika. En långpanna smörjes med smör, fisken lägges i och sättes in i ugn att steka, varunder den spädes med fiskbuljong (kokt på huvud, skinn och ben). Den lägges därefter upp på varmt fat och övergjutes på halva fatet med den gula champinjonsåsen och på den andra hälften med den skära kräftsåsen. Anrättningen garneras med champinjoner och kräftstjärtar. Såserna beredas enligt allmänna regler.

---

278. Stekt helgeflundra (f. 6 pers.).

1 $^1/_2$ kg. helgeflundra	2 msk. smör
1 $^1/_2$ tsk. ättika	4 msk. stötta skorpor
4 msk. salt	3—4 kkp kokande vatten
2 lit. vatten	saften av $^1/_2$ citron

BEREDNING: Fisken rensas, sköljes, och den mörka sidan skållas med hett vatten och skrapas. Därefter gnides den in med ättikan och får ligga i vattnet, tillsatt med saltet, 1 tim. Fisken tages därefter upp och torkas av med en duk, skåras på ena sidan och lägges i en plåtpanna, smord på så stor yta som fisken upptager. Resten av smöret delas i små flockar och lägges ovanpå fisken, denna beströs därefter med stötta skorpor och sättes in i ganska varm ugn. Då den är brun, spädes den med kokande vatten och överöses var tionde minut. Till stekningen åtgår $^1/_2$—$^3/_4$ tim. Då fisken är stekt, lägges den upp på fat. Såsen silas och tillsättes med citronsaften samt avsmakas.

Fisken garneras med persilja och citron skuren i skivor. Såsen serveras i särskild såsskål.

---

279. Biff av helgeflundra (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. helgeflundra
2 msk. salt
2 tsk. vitpeppar
(1/4 portug. lök)
ättika
3 msk. smör till stekning

3 kkp fiskbuljong
1 tsk. mjöl
1 1/2 tsk. engelsk senap (tilllagad)
1 tsk. soja

BEREDNING: Helgeflundran befrias från skinn och ben, och på dessa kokas buljong. Fisken skäres i 3 cm. tjocka skivor, vilka bultas lätt och läggas på ett serveringsfat. Skivorna beströs med salt, peppar och, om så önskas, litet fint hackad lök. Så mycket ättika hälles över, att den står jämt med fisken. Efter två timmar tagas skivorna upp och torkas väl med en duk. De brynas därefter i smöret och läggas på varmt fat. Mjölet röres i pannan, fiskbuljongen spädes på, soja och senap tillsättas, och såsen får ett gott uppkok, avsmakas och hälles över fisken. Den lägges upp på serveringsfatet och garneras med persilja och små smördegsrutor.

---

280. Ugnstekta rödspottor (f. 6 pers.).

2 kg. rödspotta
2 tsk. ättika
2 msk. salt
vitpeppar

1 ägg
1/2 kkp stötta skorpor
3 msk. smör
2 kkp fiskspad eller vatten

BEREDNING: Fisken skållas, skrapas, rensas, sköljes och torkas väl samt gnides in med en blandning av ättikan, saltet och litet vitpeppar och får så ligga en stund. Den penslas därefter med det uppvispade ägget och beströs med de stötta skorporna samt lägges ned i en långpanna, smord med hälften av smöret. Resten av smöret lägges i små flockar

ovanpå fisken, som nu sättes in i ugnen. Då den fått en vacker gulbrun färg, spädes den med fiskspad eller vatten och får ytterligare steka omkr. 30 min.

---

281. Havstunga à la Colbert (f. 6 pers.).

2 kg. havstunga
1 ½ msk. salt
1 ägg
½ kkp stötta skorpor
3 msk. smör

Maître-d'hotel-smör: 150 gr. smör
1 msk. hackad persilja
1 tsk. citronsaft
½ tsk. salt
¼ tsk. vitpeppar

Sås: 1 msk. hackad persilja
saften av ½ citron
1 kkp buljong

BEREDNING: Fisken rensas och sköljes väl. En djup skåra göres från huvudet till stjärten, och ryggbenet skäres av upp- och nedtill. Fisken saltas därefter, vändes i det uppvispade ägget och de stötta skorporna samt stekes gulbrun i smöret.

Medan fisken stekes, tillredes maître-d'hotel-smöret: persiljan sköljes och hackas fint samt blandas därefter väl med smöret, kryddorna och citronsaften. Då fisken är färdigstekt, tages ryggbenet ut, och maître-d'hotel-smöret lägges in i öppningen. Fisken lägges upp på varmt fat; smöret, vari den stekt, tillsättes med den hackade persiljan, citronsaften och buljongen samt hälles över fisken.

---

282. Gös à la Homburg (f. 6 pers.).

2 kg. gös
1 ½ msk. salt
1 tsk. ättika
3 msk. smör
1 äggula
2 msk. parmesanost (l. annan skarp ost)
½ kkp stötta skorpor
1 msk. skirat kräftsmör
3 dcl. grädde

BEREDNING: Fisken rensas, sköljes och torkas väl samt fläkes. Skinn och ben tagas noga bort, och fisken gnides in med ättika och salt samt får ligga en stund. Den torkas därefter väl med en duk. En matsked av smöret skiras och sammanröres med äggulan; härmed bestrykes fisken och beströs därefter med den rivna osten och de stötta skorporna. Den lägges i en med resten av smöret bestruken långpanna, begjutes med dét smälta kräftsmöret och grädden samt stekes hastigt i varm ugn, tills den får en gulbrun färg. Under stekningen begjutes den ofta med sin sås.

Den serveras med champinjonsås tillsatt med såsen, i vilken fisken blivit stekt.

---

283. Gös à la Soto Major (f. 6 pers.).

2 kg. gös	4 msk. matolja
1 1/2 msk. salt	1 dcl. tunn grädde
1/2 tsk. vitpeppar	3 msk. mjöl
1 liten rödlök	2 1/2 msk. god flottyr
1/4 citron	

Till garnering: stekt persilja

BEREDNING: Fisken fjällas, sköljes och torkas av. Den skäres upp i ryggen, inälvorna tagas ut, och fisken tvättas väl. Benen tagas bort, dock så att huvud och stjärt sitta kvar. Saltet, vitpepparn, den hackade löken, citronsaften och matoljan blandas väl tillsammans, och härmed begjutes fisken samt får ligga ett par tim. Kryddorna borttagas därefter noga, och fisken doppas i grädden, vändes i mjölet samt stekes gulbrun i flottyr. Den lägges så upp på gråpapper (för att det feta skall dragas ut), serveras på stekt bröd eller servett och garneras med stekt persilja.

Den serveras så het som möjligt med champinjonsås.

---

284. Helstekt lax (f. 12 pers.).

4 kg. lax	4 msk. smör
4 msk. salt	3/4 lit. kokande vatten

Till garnering: persilja, citron

BEREDNING: Laxen borstas, rensas och tvättas väl samt skåras. Den gnides därefter in med saltet och får ligga en stund. Smöret upphettas i en långpanna, laxen lägges ned däri och brynes i god ugnsvärme. Det kokande vattnet spädes på, och laxen får steka färdig, under det att den då och då överöses med sin sås.

Den lägges upp på serveringsfatet, såsen hälles över, och laxen garneras med persilja och citron.

---

285. Griljerad salt laxrygg (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. salt laxrygg	1 kkp stötta skorpor
1 ägg	2 msk. smör l. flottyr

BEREDNING: Den salta laxryggen hugges i stycken och vattnas ur. Styckena tagas upp och torkas väl samt penslas med ägg och vändas i stötta skorpor. De stekas därefter i smör eller flottyr samt läggas upp på gråpapper, så att det överflödiga fettet må sugas upp.

Salt laxrygg serveras med korintsås.

---

286. Stekt benfri abborre (f. 6 pers.).

2 kg. abborre	3 msk. smör
1 1/2 msk. salt	fiskspad
1 msk. ättika	1 dcl. grädde
1 kkp fint stötta skorpor	

BEREDNING: Fisken fjällas, rensas, sköljes samt torkas väl. Den skäres upp i ryggen, och ryggbenet jämte alla småben tagas bort. Filéerna gnidas in med ättika och salt och vändas därefter i de fint stötta skorporna. En långpanna smörjes med hälften av smöret, och häri nedläggas abborrarna; det övriga smöret lägges i flockar ovanpå fisken. Den sättes in i ugn, och när den är brynt, påspädes fiskspadet (kokt på huvud, skinn och ben), och abborrarna få steka omkr. 20 min.

Pannan vispas ur med grädden, och såsen hälles över fisken.

---

287. Stekt färsfylld kolja (f. 6 pers.).

2 kg. kolja	2 tsk. ättika
1 1/2 msk. salt	

Till fyllning: 1 1/2 kkp rivet vetebröd

1 kkp gräddmjölk	20 st. ansjovisar
1 ägg	1 msk. hackad persilja

Till panering: 1 äggvita, 1 kkp stötta skorpor

Till stekning: 2 msk. smör eller flottyr, kokande vatten

BEREDNING: Fisken skäres upp i ryggen, ryggbenet och inälvorna tagas bort. Den sköljes därefter väl, torkas och gnides in med salt och ättika.

Ansjovisen rensas, benas ur och skäres i bitar. Av brödet, mjölken, ägget, ansjovisen och persiljan göres en färs. Fisken fylles sedan med färsen och sys ihop i ryggen. Den bestrykes med äggvita och beströs med stötta skorpor. En långpanna smörjes med flottyr, fisken lägges ned och får sakta steka i ugn 20 min.—1/2 timme. Under stekningen spädes den då och då med kokande vatten och begjutes med sin sås.

---

288. Stekt färsfylld sill (f. 6 pers.).

6 färska sillar (= 2 kg.)	salt
12 ansjovisar	vitpeppar
1 kkp stötta skorpor	1/2 kkp grovt rågmjöl
1/2 kkp mjölk	3 msk. flottyr

BEREDNING: Sillen öppnas i ryggen, inälvorna och ryggbenet tagas bort; sillen sköljes därefter, torkas väl och rimsaltas. Ansjovisen rensas och urbenas. Av ansjovisen, brödet, mjölken och kryddorna göres en färs, med vilken sillen fylles. Den vändes därefter i mjölet, lägges i en med flottyren smord panna och stekes sakta i ugnen eller på spiseln 1/2 timme.

Serveras med korintsås.

---

289. Stekt färsk strömming (f. 6 pers.).

1/2 val strömming	1 kkp grovt rågmjöl
1 msk. salt	3 msk. smör l. flottyr

BEREDNING: Strömmingarna rensas och sköljas väl och urbenas, om så önskas, samt skåras. De gnidas in med saltet och få ligga en stund; därefter vändas de i det grova rågmjölet och stekas i smör eller flottyr.

Färsk sill stekes på samma sätt.

---

290. Ekströmmingar (f. 6 pers.).

1 val strömming	1 knippa dill
1 stor knippa persilja	salt

Till panering: 1 ägg, 1 kkp stötta skorpor

Till stekning: 3 msk. smör

BEREDNING: Strömmingen rensas, fläkes, ryggbenet tages ur, och den gnides in med litet salt. Persiljan och dillen hackas, och ungefär 1 tsk. därav lägges på varje strömming. Dessa läggas sedan mot varandra två och två med skinnsidan utåt. De hoplagda strömmingarna paneras i ägg och stötta skorpor och stekas i smöret. De läggas upp på varmt serveringsfat och serveras.

---

291. Stekt salt sill (f. 6 pers.).

4—6 salta sillar
1 ½ kkp grovt rågmjöl
2 msk. smör l. flottyr

BEREDNING: Sillen vattenlägges dagen förut; rensas, sköljes och torkas väl. Skinnet drages av, fisken fläkes, och alla ben tagas noga bort. Den vändes därefter i grovt rågmjöl samt stekes i smör eller flottyr.

---

292. Stekt sill i papper (f. 6 pers.).

4—6 salta sillar
4 msk. smör
3 ark papper

BEREDNING: Sillen vattenlägges dagen förut, rensas och sköljes väl. Skinnet drages av, sillen fläkes, och alla ben tagas bort. Varje halva lägges in i ett smort papper samt stekes i det övriga smöret, tills papperet är gulbrunt.

Färser och à-la-dauber.

293. Fin fiskfärs (f. 6 pers.).

1,4 kg. gädda (= 600 gr. skrapat fiskkött)	4 ägg
300 gr. smör	1 1/2 msk. salt
40 gr. mjöl	1/2 tsk. vitpeppar
6 dcl. grädde	(socker)

BEREDNING: Gäddan tages ur (fjällas ej), sköljes och torkas väl, fläkes, och fiskköttet skrapas från skinn och ben. Intet fjäll eller ben får följa med. Den skrapade fisken drives tillsammans med smöret tre gånger genom köttkvarn och stötes därefter med äggulorna i stenmortel, tills massan blir fin och sammanhängande. I ett fat blandas grädden saltet, sockret, vitpepparn och det siktade mjölet. Blandningen arbetas sedan matskedsvis in i färsen. Färsen bör arbetas 1 tim., varefter den passeras. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Färsen avprovas och hälles i väl smorda och brödbeströdda formar. Dessa få ej fyllas mer än till hälften och böra helst vara försedda med lock. Sakna formarna lock, överbindas de med smort papper. Färsen kokas i vattenbad 1 tim.

Den serveras med champinjon- eller kräftsås.

---

294. Enkel fiskfärs (f. 6 pers.).

1,4 kg. gädda l. kolja (= 600 gr. skrapat fiskkött)	2 ägg
250 gr. smör	1 1/2 msk. salt
65 gr. mjöl	1/4 tsk. vitpeppar
8 dcl. oskum. mjölk	(socker)

BEREDNING: Denna fiskfärs tillagas på samma sätt som föregående, men passeringen kan uteslutas.

295. Färserad gädda (f. 6 pers.).

1,4 kg. gädda (= 600 gr. skrapat fiskkött)	4 ägg
300 gr. smör	1 1/2 msk. salt
40 gr. mjöl	1/4 tsk. vitpeppar
6 dcl. grädde	(socker)

Till panering: 1 ägg, 2 msk. stötta skorpor

Till stekning: 2 msk. smör, fiskspad

BEREDNING: Gäddan fjällas och skäres upp i ryggen, inälvorna tagas ur, och fisken tvättas väl. Ryggbenet tages bort, och köttet skrapas försiktigt från skinnet. Skinnet sys ihop med blessyrsöm, och en liten öppning lämnas uppvid huvudet.

Det finskrapade fiskköttet drives jämte smöret tre gånger genom köttkvarn och stötes därefter med äggulorna i stenmortel, tills massan är fin och sammanhängande. I ett fat blandas mjölet, grädden och kryddorna. När allt är väl sammanblandat, inarbetas blandningen matskedvis i färsen. Färsen arbetas sedan omkr. 1 tim., varefter de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Färsen avprovas och fylles genom korvhorn i det förut beredda fiskskinnet. Fisken får dock ej fyllas för full, ty genom den uppslagna äggvitan sväller färsen, och fisken spricker lätt. Gäddan penslas därefter med ägg, beströs med stötta skorpor och stekes i ugn omkr. 1/2 tim.

Den serveras med champinjon-, kräft- eller hummersås.

---

296. Fiskfärsbullar (f. 6 pers.).

1 kg. gädda l. kolja (= 400 gr. skrapat fiskkött)	1 msk. salt
200 gr. smör	1/2 tsk. vitpeppar
300 gr. vetebröd	socker
5—6 dcl. oskum. mjölk	muskot
3 ägg	fiskbuljong, kokt på skinn och ben

BEREDNING: Fisken tages ur, sköljes och torkas väl. Den fläkes, och fiskköttet skrapas från skinnet och benen; intet fjäll eller ben får följa med. Fiskköttet drives tillsammans med smöret 3 gånger genom köttkvarnen och stötes därefter i stenmortel, tills massan är fin och sammanhängande. Vetebrödet uppmjukas i en del av mjölken och passeras. I ett fat blandas resten av mjölken, äggulorna och kryddorna, och blandningen inarbetas matskedvis i färsen, omväxlande med det passerade brödet. Färsen arbetas väl, och av densamma formas sedan bullar, som kokas i saltat fiskspad (kokt på skinn och ben).

Fiskbullarna serveras i vanlig fisksås, tillsatt med grädde, eller i kräftsås.

---

297. A-la-daube på fisk (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. fisk	1 1/2 lit. vatten
1 1/2 msk. salt	

Till geléet: 1 lit. fiskbuljong	2 msk. vatten
4 msk. vitt franskt vin	2 äggvitor
10 blad gelatin	

Till garnering: persilja

BEREDNING: Fisken kokas i kort spad på vanligt sätt. Fiskbuljongen sättes på tillsammans med vinet och det i litet hett vatten upplösta gelatinet. När blandningen är varm, vispas de till lätt skum slagna äggvitorna i, och geléet får under vispning ett kort uppkok. Spadet silas genom en i hett vatten urvriden servett eller silduk. Det klara geléet hälles på botten av en vattensköljd à-la-daube-form och ställes ut att stelna. Formen garneras med persilja och fylles därefter med fisken, skuren i vackra bitar. Resten av geléet hälles försiktigt över, och à-la-dauben får stelna på kallt ställe.

---

298. A-la-daube på lax (f. 6 pers.).

1 $1/2$ kg. lax
1 $1/2$ msk. salt
dillstjälkar
några kryddpepparkorn
1 $1/2$ lit. vatten

Till geléet: $3/4$ lit. fiskspad, 2 äggvitor

BEREDNING: Till denna à-la-daube tages helst av laxryggen, emedan ryggbenet innehåller mycket gelatin och sådant därför ej behöver tillsättas.

Laxen skäres i bitar och sättes på elden tillika med kryddorna och dillstjälkarna i varmt vatten och får *sakta* koka, tills den är mjuk, men ej så att den faller sönder. Den tages upp och lägges ned i en vacker à-la-daube-form. De vackraste bitarna läggas på botten och på sidorna. Spadet klaras med äggvitorna, silas genom servett eller silduk och hälles över fisken. A-la-dauben ställes ut på kallt ställe att stelna, stjälpes upp och garneras med dill.

---

299. A-la-daube på ål (f. 6 pers.).

2 kg. ål
2 msk. salt
dillstjälkar
några kryddpepparkorn
4 msk. ättika
1 lit. vatten

Till geléet: $3/4$ lit. fiskspad, 2 äggvitor

BEREDNING: Ålen flås, rensas, sköljes och tvättas väl. Den gnides in med saltet, skäres i bitar och sättes på elden i varmt vatten tillika med kryddorna och dillstjälkarna och får sakta koka färdig. Fisken tages så upp och lägges i en vacker à-la-daube-form; spadet klaras med äggvitorna, silas genom servett eller silduk och hälles över fisken. A-la-dauben ställes ut på kallt ställe att stelna, stjälpes upp och garneras med dill.

Ålen liksom laxen innehåller mycket gelatinämne. Kokas den mycket långsamt och i kort spad, behöver därför ej gelatin tillsättas.

---

300. Rulad av ål (f. 6 pers.).

2 kg. ål (i *en* fisk)
2 msk. salt
dillstjälkar
några kryddpepparkorn
4 msk. ättika
1 $^1/_2$ lit. vatten

Till geléet: 1 lit. fiskspad
8 blad gelatin
2 äggvitor

BEREDNING: Ålen flås, och fisken skäres upp i ryggen. Ryggbenet och inälvorna tagas bort, ålen sköljes och torkas väl samt gnides in med saltet. Den hoprullas därefter ganska hårt från huvudet och bindes om med snöre. Ruladen sättes på i hett vatten tillika med dillstjälkarna, kryddpepparkornen och ättikan och får sakta koka, tills den är färdig, varefter den tages upp och får kallna. Spadet tillsättes med gelatinet och klaras med äggvitorna samt silas genom servett eller silduk. En del av det klarade geléet hälles på ett flatt fat att stelna. Ruladen skäres i skivor, dessa läggas på det stelnade geléet, och det övriga geléet hälles över, varefter det åter ställes ut att stelna. Skivorna skiljas sedan med kniv från varandra, så att litet gelé stannar kring var skiva. De läggas upp i krans på ett fat och garneras med dill.

---

301. A-la-daube på hummer (f. 6 pers.).

3 färska humrar (l. 1 burk konserverad hummer på $^1/_2$ lit.)
$^3/_4$ lit. fiskbuljong
2 msk. vitt franskt vin
10 blad gelatin
2 msk. vatten
2 äggvitor

Till garnering: persilja, 1 ägg

BEREDNING: Fiskbuljongen sättes på tillsammans med vinet och det i litet hett vatten upplösta gelatinet. När blandningen är varm, vispas de till lätt skum slagna äggvitorna i, och geléet får under vispning ett kort uppkok. Spadet silas genom en i hett vatten urvriden servett eller silduk. Det klara geléet hälles på botten av en vattensköljd à-la-daubeform och ställes ut att stelna. Formen garneras med hårdkokta ägg och persilja. De vackraste bitarna av hummern läggas på botten och sidorna, och med det övriga hummerköttet fylles formen. Resten av geléet hälles försiktigt över, och à-la-dauben får stelna på kallt ställe.

Till à-la-dauben kan även användas ljust, klarat köttgelé.

Kroketter, puddingar o. d.

302. Fiskkroketter (f. 6 pers.).

3/4 kg. kokt gädda	2 dcl. fiskspad
75 gr. smör	salt
4 msk. mjöl	vitpeppar
2 1/2 dcl. grädde	2 äggulor

Till panering: 2 ägg, 2 kkp stötta skorpor

Till kokning: 3/4 kg. flottyr

BEREDNING: Den kokta gäddan befrias från skinn och ben samt skäres i tärningar. Smör och mjöl sammanfräsas, röras ut med grädden och fiskspadet samt få koka till en tjock sås; denna avsmakas med kryddorna och avredes med äggulorna. Fisken tillsättes, och då massan är varm, bredes den ut på ett fat att kallna. Av den stelnade massan formas kroketter, som rullas i stötta skorpor, doppas i vispat

ägg och åter rullas i stötta skorpor. Kroketterna få därefter ligga 1 tim. att hårdna och kokas sedan gulbruna i flottyr. De läggas upp på gråpapper att rinna av och serveras varma med champignonsås.

---

303. Fiskbullar (enklare).

3 kkp kokt fisk (rester)	$^1/_4$ tsk. vitpeppar
2 kkp potatismos	salt
1 ägg	

Till panering: 2 ägg, 1 $^1/_2$ kkp stötta skorpor

Till kokning: $^3/_4$ kg. flottyr

BEREDNING: Den kokta fisken befrias från skinn och ben samt hackas fint. Den blandas sedan med potatismoset, det uppvispade ägget och kryddorna. Blandningen bör verkställas med gaffel och ej med sked, så att färsen ej packar sig. Av färsen formas kroketter eller små runda bullar; dessa rullas i stötta skorpor, doppas i ägg och rullas åter i stötta skorpor, varefter de få torka $^1/_2$ tim. Flottyren upphettas, fiskbullarna kokas gulbruna däri och läggas upp på gråpapper att rinna av.

De garneras med persilja och serveras med champinjon- eller vanlig fisksås.

---

304. Sillbullar (f. 6 pers.).

2 salta sillar	$^1/_2$ tsk. vitpeppar
$^1/_2$ lit. kokt, kall potatis	1 kkp stötta skorpor
1 $^1/_2$ kkp kokt, hackat kött	3 msk. smör l. flottyr till stekning
1 kkp mjölk	

BEREDNING: Sillarna vattenläggas dagen förut; de rensas på vanligt sätt, och skinnet drages av. De hackas därefter fint tillsammans med potatisen; kött, mjölk och peppar blandas i. Av färsen formas bullar, dessa vändas i stötta skorpor och stekas gulbruna i smör eller flottyr.

De serveras med korintsås.

---

305. Fiskpudding (f. 6 pers.).

1 hg. smör	4 ägg
1 hg. mjöl	salt
5 dcl. oskummad mjölk	socker
$^1/_2$ lit. fisk (kokt och finhackad)	vitpeppar

Till formen: $^1/_2$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, och mjölken sättes till under flitig rörning, så att smeten ej klimpar sig. Den får koka 10 min., varefter den hälles upp att kallna. Den fint hackade fisken tillsättes, jämte kryddorna och äggulorna. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i en smord och brödbeströdd form och gräddas i vattenbad i ugn omkr. $^1/_2$ tim.

Puddingen serveras med champinjon- eller kräftsås eller ock med skirat smör.

---

306. Laxpudding (f. 6 pers.).

2 kkp risgryn	salt
2 lit. mjölk	socker
3 ägg	$^1/_4$ kg. salt lax
vitpeppar	

Till formen: 1 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Risgrynen sköljas i hett vatten. Mjölken kokas upp, risgrynen läggas i och få koka till en tunn gröt, som hälles upp att svalna. Äggen vispas sönder och tillsättas jämte kryddorna i gröten. Sist nedröres den urvattnade och i *små* tärningar skurna laxen. Massan hälles i smord och brödbeströdd form och gräddas i ugn, tills puddingen höjt sig och fått vacker gulbrun färg.

Serveras med skirat smör.

---

307. Kabiljopudding (f. 6 pers.).

1/2 kg. okokt kabiljo l. 1/2 lit. kokt, hackad fisk	2 ägg
2 kkp risgryn	3 msk. smör l. flottyr
1/2 lit. vatten	1/2 tsk. vitpeppar
1 lit. god mjölk	salt
	1—2 tsk. socker

Till formen: 1/2 msk. smör l. flottyr, 3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Fisken vattenlägges dagen innan den skall användas. Den kokas, får kallna, alla ben tagas bort och kabeljon hackas fint. Grynen sköljas, sättas på elden i kallt vatten, och när detta kokar, tillsättes mjölken. Grynen få nästan färdigkoka, smöret eller flottyren sättes till, och gröten slås upp att kallna. En form smörjes och beströs med stötta skorpor. I de kalla grynen nedröras kryddorna, den hackade fisken och de uppvispade äggen. Massan hälles därpå i formen, beströs med stötta skorpor och krusas nätt. Puddingen sättes i god ugnsvärme att grädda under 1 tim.

Serveras med skirat smör.

---

308. Laxpudding med äggstanning (f. 6 pers.).

4—5 hg. salt lax
1 ½ lit. potatis
3 ägg
3 kkp gräddmjölk
2 msk. stötta skorpor

Till formen: 1 tsk. smör

BEREDNING: Laxen sköljes och vattenlägges dagen förut. Den inklappas i en duk och skäres därefter i skivor; potatisen kokas, skäres i skivor och lägges varvtals med laxen i en smord form. Första och sista varven böra vara potatis. Äggen vispas med mjölken, och äggstanningen hälles över puddingen, varefter den beströs med de stötta skorporna. Den gräddas i ugn omkr. ½ tim. och serveras med skirat smör.

---

309. Sillpudding med äggstanning (f. 6 pers.).

2 salta sillar
1 ½ lit. potatis
3 ägg
3 kkp mjölk
½ tsk. vitpeppar
1 msk. hackad persilja

Till formen: 1 tsk. smör

BEREDNING: Sillarna tagas ur och vattenläggas dagen förut. Skinnet drages av; huvud, ryggben och alla småben tagas bort. Sillen sköljes, klappas väl in i en duk och skäres sedan i bitar. Potatisen kokas, skäres i skivor och lägges varvtals med sillen i en smord form. Första och sista varven böra vara potatis. Äggen vispas med mjölken, pepparn tillsättes, och äggstanningen hälles över puddingen. Överst strös den fint hackade persiljan. Puddingen gräddas i ugn omkr. ½ tim.

Serveras med skirat smör.

---

310. Kokning av Hummer och Kräftor.

Är hummern **färsk**, bibehåller stjärten sin spänstighet, och klorna äro rörliga. Om klornas rörlighet ej kan framkallas genom en sakta tryckning på ögonen, är detta ett tecken, att hummern redan länge förvarats, och den är i så fall dålig.

Skrovliga skal på levande hummer antyda, att den är **gammal**. Den slätaste och tyngsta är bäst. Hanarna anses bättre än honorna och kännas igen på de två översta stjärtfenorna, som äro större och styvare än hos honorna.

Vid **kokning** av hummer måste vattnet, när man lägger i hummern, vara kokande och starkt saltat. Man beräknar 100 gr. salt till 2 ½ lit. vatten. Hummern lägges ned med huvudet först — den dör då ögonblickligen. Vattnet skall täcka den helt och hållet. Färgen blir rödare, om under kokningen ett glödgat järn doppas ned några gånger i vattnet. En hummer, som väger 425 gr., kokas på 15 min. Kokas den för länge, blir köttet hårt.

Köper man kokt hummer, bör den få ett uppkok, innan den användes. Den får därigenom en bättre smak. Är hummer än så lindrigt skämd, är den ytterst ohälsosam.

Vid uppköp av **kräftor** skall man noga se till, att alla äro levande. De stora och medelstora äro bäst. Kräftorna sättas på i kokande vatten, och kokvattnet bör stå väl över kräftorna. Till varje tjog kräftor beräknas 40 gr. salt samt dill efter behag.

Kräftorna få koka 10—15 min., tagas upp med hålslev och serveras antingen varma eller kalla.

MELLANRÄTTER

OCH RÄTTER TILL

SMÖRGÅSBORDET

311. Vol-au-vent med kräftstuvning (f. 6 pers.).

Smördeg: 375 gr. mjöl	1 *litet* ägg
1 1/2 dcl. vatten	1/2 kg. smör (lika vikt med degen)
2 msk. brännvin	

Stuvning: 1/2 msk. smör	1 äggula
1/2 msk. kräftsmör	3 hg. kräftstjärtar
2 msk. mjöl	salt, socker
3—4 dcl. tunn grädde	vitpeppar

BEREDNING: Smördegen beredes på vanligt sätt och kavlas ut till 1 1/2 cm. tjocklek. Av degen utskäras en rund botten och sedan större och mindre ringar samt sist en liten rund kaka, så att alla dessa lagda tillsammans bilda en pyramid. De olika kakorna och ringarna gräddas väl i het ugnsvärme. De läggas sedan upp på varandra, och ringarna fyllas inuti med kräftstuvning. Vol-au-venten garneras med kräftstjärtar.

Till stuvningen fräsas smör och mjöl tillsammans, grädden spädes på, och såsen får koka 10 min., varefter den avredes med äggulan. De väl urvattnade kräftstjärtarna tillsättas, och stuvningen avsmakas med kryddorna.

---

312. Pastejer med fågelstuvning (f. 6 pers.).

Smördeg: 1/4 kg. mjöl	1/3 ägg
1 dcl. vatten	350 gr. smör (lika vikt med degen)
1 msk. brännvin	

Fågelstuvning: 1 msk. smör
2 msk. mjöl
$^1/_2$ lit. buljong l. steksås
$^1/_2$ lit. stekt fågel (skuren i tärningar)

BEREDNING: Smördegen beredes som vanlig smördeg och kavlas ut till 3 mm. tjocklek. Härmed beklädas små pastejformar. Smördegen täckes med ett papper, formarna fyllas med ärter och sättas in i ugn att grädda. Ärterna och papperet tagas bort, och pastejerna stjälpas upp. De fyllas sedan med fågelstuvning, vilken lagas som ragu.

---

313. Pirog med köttstuvning (f. 6 pers.).

Smördeg: 250 gr. vetemjöl
1 msk. brännvin
$^1/_2$ ägg
vatten
250 gr. smör

Till pensling: $^1/_2$ ägg

Stuvning: 2 msk. smör
4 msk. vetemjöl
3—4 dcl. buljong
3 kkp. i tärningar skuret stekt kött
1 liten burk ärter
salt, vitpeppar

BEREDNING: Smördegen beredes som fin smördeg, hälften av degen kavlas ut till en botten (passande till serveringsfatet). Denna lägges på plåt och gräddas ljusbrun. Till stuvningen fräsas smör och mjöl, buljongen spädes på, och såsen får koka 10 min. Köttet och ärterna läggas ner i såsen, och stuvningen avsmakas med salt och vitpeppar.

Stuvningen bredes ut på den gräddade smördegsbottnen. Resten av smördegen kavlas ut till lock, lägges över stuvningen och tryckes till i kanterna. Locket garneras med rutor eller blad av smördeg. Det penslas med ägg, och pirogen gräddas därefter omkr. 10—15 min. i god ugnsvärme. Serveras genast.

---

314. Bouchéer med fiskstuvning (f. 6 pers.).

Smördeg: 1/4 kg. mjöl
1 dcl. vatten
1 msk. brännvin
1/3 ägg
350 gr. smör (lika vikt med degen)

Fiskstuvning: 1 1/2 msk. smör
3 msk. mjöl
2 dcl. fiskspad
3 dcl. grädde
1/2 lit. kokt, urbenad och fint skuren fisk
vitpeppar
salt

BEREDNING: Smördegen beredes som vanlig smördeg När den är färdig, kavlas den ut till 1 cm. tjocklek, och med mått uttagas små runda kakor. Med kniv utskäras i dessa små lock, dock ej djupare än 1/2 cm. (hälften av kakans tjocklek). Kransen utanför locket penslas med äggvita, och härpå fästes en remsa av degen, utsporrad i uddar. Bouchéerna gräddas sedan i mycket het ugn. Det redan utskurna locket lyftes av, och bouchéerna fyllas med fiskstuvning, varpå locket åter lägges på.

Bouchéerna böra serveras mycket varma.

---

315. Krustader med champinjonstuvning (f. 6 pers.).

1 kkp mjöl
1/4 tsk. salt
1 tsk. socker
1 ägg
2 dcl. grädde
1 msk. smält smör

Till kokning: 1/2 kg. flottyr

Champinjonstuvning: 1 1/2 msk. smör
3 msk. mjöl
champinjonspad
1/2 lit. tunn grädde
1 burk champinjoner (på 1/4 lit.)
peppar
salt
1 äggula

BEREDNING: De torra ingredienserna siktas i ett fat och utröras med hälften av grädden, uppvispad med ägget. Smöret skiras, får avsvalna samt tillsättes jämte resten av grädden, och allt omröres väl. Flottyren hettas upp i en järnkastrull, och däri värmes krustadjärnet. Järnet doppas därefter i smeten, varvid bör iakttagas, att smeten ej får nå över kanten av järnet. Krustaderna kokas i flottyren, tills de äro gulbruna.

Champinjonerna fräsas i smöret och tagas upp, varefter mjölet sammanfräses med smöret. Champinjonspadet och grädden tillsättas under flitig rörning, och såsen får koka 10 min. De frästa champinjonerna läggas i, och stuvningen avsmakas med peppar och salt. Sist nedröres den uppvispade äggulan, och stuvningen fylles i krustaderna.

---

316. Filé à la Oscar (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. benfritt kalvkött av steken	1 1/2 tsk. salt
	1/4 tsk. vitpeppar

Till stekning: 2 msk. smör

Sås: 3 msk. kräftsmör	1 burk hummer (på 1/4 lit.)
2 msk. mjöl	1 burk sparris (på 1/4 lit.)
sparrisspad	salt, socker
4—5 dcl. tunn grädde	vitpeppar

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i 1 cm. tjocka skivor, vilka bultas lätt. De saltas, peppras och stekas i smöret.

Smör och mjöl sammanfräsas och utröras med sparrisspadet och grädden, och såsen får koka 10 min. Då läggas den sönderskurna hummern och sparrisen i, och såsen avsmakas och hälles över köttet.

Anrättningen serveras genast.

---

317. Stuvad kalvhjärna (f. 6 pers.).

1 kalvhjärna	3 dcl. gräddmjölk
vatten	salt
ättika	vitpeppar
1 msk. smör	(citronsaft)
2 msk. mjöl	

BEREDNING: Kalvhjärnan lägges i vatten, så att blodet drages ut. Den blancheras (d. v. s. lägges ned i kallt vatten och får ett uppkok) i ättikblandat vatten, tages upp och får avrinna. Den sättes ånyo på, men i kokande och saltat vatten, och får koka 20—30 min. Hjärnan tages upp och skäres i små tärningar. Smör och mjöl sammanfräsas, och grädden spädes på, varefter såsen får koka 10 min. Hjärnan lägges i, och stuvningen avsmakas med peppar, salt samt, om man så vill, med citronsaft.

---

318. Stekt kalvbräss (f. 6 pers.).

Bräss efter 1 kalv	salt
1 ägg	vitpeppar
2 msk. stötta skorpor	1 $1/2$ msk. smör

BEREDNING: Brässet lägges i vatten, så att blodet drages ur, blancheras därefter, tages upp och får rinna av. Det skäres i tunna skivor, dessa penslas med ägg och vändas i stötta skorpor. Skivorna stekas därefter i smör och beströs med salt och peppar.

De läggas upp på serveringsfatet, pannan vispas ur med litet buljong eller vatten, och såsen hälles över brässet.

Anrättningen serveras med ärter.

---

319. Njursauté (f. 6 pers.).

3 kalvnjurar
1 $^1/_2$ msk. smör
1 $^1/_2$ kkp god buljong
$^1/_2$ dcl. vitt franskt vin l. sherry

BEREDNING: Njurarna skäras i 1 cm. tjocka skivor och brynas i smöret. De läggas sedan i en kastrull, spädas med buljongen och få sakta steka, tills de äro fullkomligt mjuka. Vinet hälles på, och njursautén avsmakas och serveras.

---

320. Färserade ägg (f. 6 pers.).

4—5 ägg
1 hg. benfritt oxkött
1 hg. benfritt kalvkött
$^1/_2$ hg. späck
salt
vitpeppar
$^1/_2$ saltgurka, finhackad
$^1/_2$ ägg
1—1 $^1/_2$ kkp gräddmjölk

Till panering: 1 ägg, 1 kkp stötta skorpor

Till kokning: $^1/_2$ kg. flottyr

BEREDNING: Äggen hårdkokas 5—6 min. och skalas. De beläggas därefter med den väl arbetade och kryddade köttfärsen, rullas i stötta skorpor, penslas med ägg och rullas åter i stötta skorpor. Färserna tillplattas något vid båda ändarna och kokas gulbruna i flottyr. De skäras därefter mitt itu, tvärs över. Serveringsfatet belägges med salad eller persilja, och härpå ställas de små färshalvorna. En persiljekvist fästes vid var och en som grepe, så att färshalvan får utseende av en liten korg.

Färserade ägg serveras helst med grönsalad och skarpsås.

---

321. Färsfyllt selleri (f. 6 pers.).

2 stora rotsellerier	1 ägg
1 hg. oxkött	1 kkp mjölk
1 hg. kalvkött	salt
½ hg. späck	vitpeppar
1 msk. stötta skorpor	1 msk. hackad syltlök

Till stekning: 2 msk. smör

BEREDNING: Sellerierna skrapas och sköljas väl samt kokas halvmjuka i vatten. De tagas upp, ett lock skäres ut, och sellerierna urhålkas uppifrån. De fyllas med väl arbetad och kryddad köttfärs, och locken läggas på. Smöret upphettas i en kastrull, och häri nedläggas sellerierna. De få sedan långsamt steka med tätt slutande lock under påspädning av god buljong, till dess sellerierna äro alldeles mjuka och färsen genomstekt. De tagas upp och serveras med sin sås.

---

322. Färsfylld lök (f. 6 pers.).

3 stora portug. lökar	1 msk. stötta skorpor
1 hg. oxkött	1 ägg
1 hg. kalvkött	1 kkp mjölk
½ hg. späck	salt, vitpeppar

Till stekning: 2 msk. smör

BEREDNING: Löken skalas och förvälles, tills den är nästan mjuk. Den tages upp, ett lock skäres ut, och löken urhålkas. Den fylles med väl arbetad och kryddad köttfärs, och locket lägges på. Smöret upphettas i en kastrull, och häri få lökarna steka, tills de äro mjuka och färsen genomstekt. Löken tages upp och serveras.

---

323. Stekt lök (f. 6 pers.).

3 stora portug. lökar	2 tsk. socker
2 msk. smör	

BEREDNING: Löken skalas och förvälles, tills den är nästan mjuk, den tages därefter upp och får rinna av. Smöret brynes i en kastrull, löken lägges i och brynes, varefter den får sakta steka, tills den är fullkomligt mjuk. Strax innan den är färdig, överströs den med sockret.

---

324. Kokta ägg.

Äggen tvättas samt läggas ned i äggkorg eller äggnät, detta sättes försiktigt ned i en kastrull med kokande vatten. Har man ej äggkorg eller äggnät, läggas äggen försiktigt direkt i vattnet. De få sakta koka utan lock, till löskokning omkring 3—4 min. och till hårdkokning 5—6 min. Skola äggen användas till garnering eller till någon sås, böra de koka 8—10 min. Därefter tagas de upp och sköljas hastigt i kallt vatten samt torkas av.

---

325. Stekta ägg.

Smör brynes i en stekpanna. Äggen slås upp försiktigt i en kopp och få sakta glida ned i pannan. När vitan stannat, tages ägget upp med en pannkaksspade.

Äggen kunna även stekas i en plättpanna.

---

326. Omelett med sparrisstuvning (f. 6 pers.).

5 ägg	salt
3 kkp mjölk	socker
1 tsk. mjöl	

Till pannan: 1 tsk. smör

Sparrisstuvning: 1 msk. smör	1 burk omelettsparris (på $^1/_4$ lit.)
2 msk. mjöl	socker, salt
2 kkp gräddmjölk	vitpeppar

BEREDNING: Till omeletten vispas alla ingredienserna väl tillsammans, smeten slås i en smord omelettpanna och gräddas ljusbrun i ordinär ugnsvärme. Omeletten stjälpes genast upp, stuvningen lägges på halva omeletten, och den andra hälften vikes över.

Till stuvningen fräsas smör och mjöl tillsammans, sparrisspadet och grädden spädas på under flitig omrörning, och såsen får koka 10 min. Sparrisen lägges i, och stuvningen avsmakas.

---

327. Omelett med stuvade murklor och champinjoner (f. 6 pers.).

Omelett: 5 ägg	2 msk. vetemjöl
$^1/_2$ lit. gräddmjölk	salt, vitpeppar

Till pannan: 1 tsk. smör

Stuvning: 5—6 stora murklor (färska eller torkade)	4 msk. vetemjöl
1 burk champinjoner på $^1/_4$ lit. l. 4—5 medelstora färska champinjoner	1 $^1/_2$ dcl. grädde
2 msk. smör	champinjonspad
	1 äggula
	salt, vitpeppar

BEREDNING: Äggen vispas tillsammans med saltet en halv timme. Mjölet och mjölken tillsättas. Smeten avsmakas, slås i en väl smord omelettpanna och gräddas ljusgul i ordinär ugnsvärme. Omeletten stjälpes sedan genast

upp, stuvningen lägges på halva omeletten, och den andra halvan vikes över.

Stuvningen beredes sålunda: Murklorna (och de färska champinjonerna) tvättas och sättas på i kallt vatten (kort spad) att koka, tills de äro mjuka. Smör och mjöl fräsas tillsammans, gräddmjölken spädes på, och stuvningen får koka i 10 min. Murklorna och champinjonerna skäras i lagom stora bitar och blandas i stuvningen tillika med champinjonspadet och en del av murkelspadet. Stuvningen avsmakas med salt och vitpeppar; sist nedröres äggulan, och stuvningen får sjuda över elden.

---

328. Omelett med hummerstuvning (f. 6 pers.).

5 ägg	salt
2 $^1/_2$ dcl. grädde	(socker)

Till pannan: 1 tsk. smör

Hummerstuvning: 1 msk. smör	socker
2 msk. mjöl	salt
4 dcl. tunn grädde	vitpeppar
1 burk hummer (på $^1/_4$ lit.)	1 äggula

BEREDNING: Äggulor och vitor skiljas. Äggulorna vispas tillsammans med grädden, saltet (och sockret), de till hårt skum slagna äggvitorna blandas väl i. Smeten slås i en väl smord omelettpanna och gräddas ljusgul i ordinär ugnsvärme. Omeletten stjälpes genast upp, stuvningen lägges på halva omeletten, och den andra hälften vikes över.

Till stuvningen fräsas smör och mjöl tillsammans, och grädden spädes på under flitig omrörning. Såsen får koka 10 min. Den ituskurna hummern lägges i, och stuvningen avsmakas. Sist iröres den uppvispade äggulan.

---

329. Omelett med potatis och skinka (f. 6 pers.).

5 ägg	1/4 portug. lök
10 msk. tjock grädde	2 msk. smör
1/2 lit. kokt potatis	1 msk. hackad persilja
2 hg. rökt skinka	

BEREDNING: Äggen och grädden vispas tillsammans. Potatisen skäres i skivor och skinkan i avlångt fyrkantiga bitar. Löken skalas, hackas och fräses i smör. En omelettpanna smörjes med smör, häri nedläggas potatisen, skinkan och löken varvvis, och äggblandningen hälles över. Pannan skakas över elden, tills omeletten stannat, varefter den stjälpes upp, först på ett lock och sedan på serveringsfatet, så att den ogräddade sidan kommer upp. Omeletten strös över med hackad persilja och serveras genast.

---

330. Äggstanning med sparris (f. 6 pers.).

2 msk. smör	5 ägg
4 msk. mjöl	salt
2 kkp grädde	vitpeppar

Till formen: 1 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

Stuvad sparris: 1/2 msk. smör	1 kkp grädde
1 msk. mjöl	1 burk omelettsparris (på 1/4 lit.)

Stångsparris: 1 burk sparris, 1 hg. smör

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas och röras ut med grädden, så att det blir en lös smet. När mesta hettan avgått, tillsättas äggulorna en i sänder jämte salt och peppar efter smak. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan slås i smord och brödbeströdd kransform och gräddas i vattenbad i ordinär ugnsvärme omkr. 20 min. Den stjälpes upp på runt fat. Hålet i mitten fylles med

stuvad sparris. Äggstanningen garneras runt omkring med den upphettade stångsparrisen och serveras med rört smör. Sparrisstuvningen beredes som sparrisstuvningen (s. 181).

---

331. Äggröra (f. 6 pers.).

8 ägg	salt
16 msk. mjölk	1 msk. smör

BEREDNING: Ägg, mjölk och salt vispas väl tillsammans. En kastrull smörjes med smör, äggmjölken hälles i, och kastrullen sättes på svag eld. Allt efter som äggröran stannar, tages den försiktigt upp med en sked.

---

332. Ägglåda (f. 6 pers.).

4 ägg	socker
4 kkp mjölk	salt

Till formen: 1/2 msk. smör

BEREDNING: Äggen vispas tillsammans med mjölken och kryddorna, och stanningen hälles i en smord bleckform eller eldfast porslinsform. Ägglådan sättes så i vattenbad i ugn att grädda 20—30 min., eller tills den fullkomligt stannat.

---

333. Skinklåda (f. 6 pers.).

1 hg. rökt skinka	3 små kkp mjölk
3 ägg	salt

Till formen: 1/2 msk. smör

BEREDNING: En omelettlåda smörjes med smör, och häri nedlägges den rökta skinkan, skuren i tärningar. Äggen

vispas tillsammans med mjölken och litet salt och hällas över skinkan. Lådan sättes in i ugn att stanna och få färg.

På samma sätt tillagas även **laxlåda** och **ansjovislåda.**

---

334. Makaroni med ost (f. 6 pers.).

4 kkp bruten makaroni	3 msk. smör
vatten	2 msk. mjöl
salt	3—4 dcl. grädde
2 kkp riven ost	2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Makaronerna brytas i 5 cm. långa bitar och förvällas i kokande och saltat vatten, varefter de tagas upp och få rinna av. De läggas därefter ned i en smord, eldfast form, varvtals med den rivna osten. Av 1 msk. smör, mjölet och grädden göres en sås, som hälles över makaronerna. Formen strös över med stötta skorpor, och det övriga smöret lägges i flockar ovanpå. Lådan sättes in i ugn. Då anrättningen har gulbrun färg, tages den ut och serveras.

---

335. Gädda kokt i flottyr (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. gädda	1 tsk. ättika
1 msk. salt	

Frityrdeg: 75 gr. mjöl	1 ägg
1 dcl. ljumt vatten	1/2 msk. smält smör
1/4 tsk. salt	

Till kokning: 1/2 kg. flottyr

BEREDNING: Gäddan rensas, sköljes och torkas väl. Skinnet drages av, och fisken skäres i filéer. Dessa skäras sedan i lagom stora bitar och alla ben tagas bort. Filéerna gnidas därefter in med salt och ättika och få ligga en stund. Fisken doppas i frityrdeg och kokas i flottyr.

Frityrdegen beredes sålunda: Fint, väl torrt vetemjöl siktas med saltet i ett fat, och i mitten av mjölet nedröras vattnet, äggulorna och sist smöret. Smeten röres, tills den är glansig och nog tjock för att täcka skeden. Strax innan den skall användas, slås äggvitorna till skum och nedblandas väl.

---

336. Fisksufflé (f. 6 pers.).

150 gr. smör	2 kkp kokt fisk
150 gr. mjöl	6 ägg
4 dcl. grädde	salt, vitpeppar

Till formen: ½ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret fräses tillsammans med mjölet och utröres med grädden till en tunn välling; denna får under vispning ett gott uppkok, varefter den hälles upp att kallna. Den kokta fisken plockas fin som risgryn och blandas i den kallnade smeten jämte en i sänder av äggulorna. Den avsmakas med peppar och salt, och de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Massan slås genast i smord och brödbeströdd form och gräddas omkr. ½ tim. i måttlig ugnsvärme.

Sufflén serveras genast. Den serveras med fin fisksås.

---

337. Falsk fiskfärs (f. 6—8 pers.).

150 gr. smör	8 ägg
150 gr. mjöl	salt, socker
1 lit. oskummad mjölk	vitpeppar

Till formen: ½ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, mjölken spädes på, och massan får koka, tills den släpper pannan. Då smeten svalnat något, röras äggulorna i en i sänder, och färsen avsmakas väl med kryddorna. Sist nedskäras de till

hårt skum slagna vitorna, smeten slås i smord och bröd-beströdd form och gräddas i vattenbad i ugn eller ovanpå spisen 40—50 min.

Serveras med kräft- eller champinjonsås.

338. Ansjovisbullar (f. 6 pers.).

60 gr. smör	3 ägg
1 1/2 kkp stötta skorpor	7—8 dcl. oskummad mjölk
18 ansjovisar	socker

Till formarna: 1 1/2 msk. smör, 4 msk. stötta skorpor

Till garnering: 2 ägg

BEREDNING: Smöret skiras och blandas med de stötta skorporna. Ansjovisarna rensas, benas ur, hackas fint och röras i. Äggen vispas tillsammans med mjölken och litet socker och nedblandas. Smeten hälles i smorda och bröd-beströdda små pastejformar samt gräddas i ugn 15—20 min. Formarna stjälpas upp, bullarna läggas upp på serveringsfatet, garneras med hårdkokta, hackade ägg och serveras med ärter och skirat smör.

339. Sillsalad (f. 6 pers.).

1 1/2 salt sill		1 saltgurka
2 kkp kokt l. stekt kött	skurna i tärningar	2 äpplen
2 kkp kokta rödbetor	skurna i tärningar	4—6 msk. ättika
2 1/2 kkp kokt potatis	skurna i tärningar	vitpeppar
		socker

Till garnering: 2 ägg

BEREDNING: Sillen vattenlägges dagen förut, rensas och befrias från skinn och ben, inklappas i en duk och skäres

i små tärningar. Saltgurkan och de råa, skalade äpplena skäras liksom köttet, rödbetorna och potatisen i tärningar. Alltsammans blandas väl, och ättika, socker och peppar tillsättas.

Sillsaladen lägges upp hårt packad på serveringsfatet och garneras med finhackade rödbetor och hårdkokta ägg.

Serveras med grädde eller skarpsås.

---

340. Strömmingslåda (f. 6 pers.).

20 strömmingar	2 msk. smör
10 ansjovisar	3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Strömmingarna rensas, benas ur och sköljas väl. Ansjovisarna rensas, benas ur och klyvas. En omelettlåda smörjes väl och beströs med stötta skorpor. En ansjovishalva lägges in i varje strömming, och strömmingarna läggas ned i lådan tätt intill varandra med ryggarna uppåt. De stötta skorporna strös över, och smöret lägges i flockar ovanpå. Lådan sättes in i god ugnsvärme, och när strömmingarna äro bruna och genomstekta, serveras den.

---

341. Sillfat (f. 6 pers.).

1—2 salta sillar	2 msk. smör
1 lök	3 msk. stötta skorpor
6 kokta potatisar	

BEREDNING: Sillen vattenlägges dagen förut, rensas och befrias från skinn och ben. En omelettlåda smörjes med smör. Potatisen skäres i skivor, och ett varv härav lägges på bottnen av formen; därovanpå lägges sillen, sedan löken, skalad och skuren i skivor, och överst återigen ett varv potatis. De stötta skorporna strös över, och smöret lägges i flockar ovanpå. Lådan sättes in i ugn att få vacker färg.

---

342. Sill i låda.

2 st. salta sillar	$^1/_2$ kkp stötta skorpor
2 msk. smör	1 dcl. grädde

BEREDNING: Sillen vattenlägges dagen förut, rensas och befrias från skinn och ben. En omelettlåda smörjes med hälften av smöret, sillhalvorna vändas i de stötta skorporna och läggas ned i lådan. Resten av smöret lägges i flockar ovanpå, och sillen sättes in i ugn. När den är till hälften färdig (efter 5—10 min.), hälles grädden över, och sillen får steka, tills den är alldeles mör.

---

343. Ansjovislåda (f. 6 pers.).

15 ansjovisar	2 msk. stötta skorpor
4 kokta potatisar	1 msk. hackad persilja
2 msk. smör	

BEREDNING: En omelettlåda smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. Häri nedläggas skivor av kokt, kall potatis samt däröver ett varv rensad ansjovis och sist åter ett varv potatis. Det hela strös över med stötta skorpor och hackad persilja. Överst lägges resten av smöret, fördelat i flockar, och lådan sättes in i ugn att få brun färg.

---

344. Inlagd sill (f. 6 pers.).

2 salta sillar	$^1/_2$ tsk. vitpeppar
3—4 msk. ättika	2 msk. hackad lök
2 msk. socker	

BEREDNING: Sillen vattenlägges dagen förut, rensas, och skinn och ben tagas bort. Den skäres i strimlor på snedden

och lägges ned i en saladier. Ättika, peppar och socker blandas och hällas över sillen. Den garneras med den skalade och hackade löken.

---

345. Inlagd strömming (f. 6 pers.).

20 stekta strömmingar	1 hackad rödlök
1 tsk. kryddpepparkorn	2 kkp ättika
4 lagerblad	3 msk. socker

BEREDNING: De stekta, kalla strömmingarna läggas ned i en burk, varvtals med kryddorna. Ättikan blandas med litet socker och hälles över strömmingarna. Lagen bör stå väl över dem.

---

346. Gravad strömming (f. 6 pers.).

20 strömmingar	2—3 dcl. stark ättika
1 tsk. fransk senap	1—2 dcl. matolja
$^1/_2$ tsk. vitpeppar	2 dcl. vatten
$^1/_2$ tsk. salt	1 knippa dill
1 msk. socker	

BEREDNING: Strömmingen rensas, sköljes, flås och fläkes. Av kryddorna, matoljan, ättikan och vattnet göres en stark lag. Strömmingen lägges ned häri och strös över med hackad dill. Efter $^1/_2$ tim. är den färdig att serveras.

---

347. Stekta kastanjer (f. 6 pers.).

$^1/_2$ kg. kastanjer, grovt salt

BEREDNING: I den spetsiga ändan av varje kastanje skäres ett kors. I en stekpanna eller långpanna bäddas kastanjerna ned i salt och sättas in i ugnen att steka 25—30 min., eller tills de med lätthet släppa skalen. De läggas upp i bruten servett och serveras varma med kallt smör.

VÄXTRÄTTER

Allmänna regler för behandling av födoämnen ur växtriket.

Vid uppköp av **grönsaker** bör man tillse, att de äro fullt *friska.* Vissna grönsaker kunna dock friskas upp genom att läggas i kallt vatten före tillagningen.

Alla *kålarter* böra före tillagningen läggas ned i ättikblandat vatten (insekter, som möjligen finnas bland bladen, avlägsnas; blomkålen bibehåller också därigenom den vita färgen).

Grönsakerna sättas på att koka i *saltat* och *kokande vatten.* De böra koka hastigt med *tätt slutande lock*, med undantag av huvudkål (innehåller svavel, vilket måste avlägsnas genom förvällning i öppet kokkärl).

Alla grönsaker böra kokas i så litet vatten som möjligt, och grönsaker få ej ligga kvar i spadet efter kokningen.

Skidfrukter läggas i blöt kvällen innan de skola användas.

De sättas på att *koka* i kallt, mjukt vatten (sådant vatten, som ej innehåller kalk). Hårt vatten (brunns- och källvatten) fördröjer kokningen. Hårt vatten kan göras mjukt genom att man kokar upp det eller tillsätter litet soda, så mycket som en ärta. Under kokningen skummas de uppflytande skalen noga bort. Skalen flyta lättare upp, om man tillsätter litet kallt vatten.

Vid uppköp af **potatis** bör man tillse
att potatisen är jämnstor;
har tunna, jämna skal;
vid genomskärning visar en yta fri från fläckar, samt
ej är svampaktig.

Potatisen bör skalas *mycket tunt* (äggviteämnet ligger närmast skalet).

Färsk potatis sättes på att koka i varmt vatten; gammal, mogen potatis i kallt vatten. Vattnet bör nätt och jämt stå över potatisen. Bäst blir potatisen kokad i ånga i "potatiskokare". Då den kokat färdig, slås vattnet *genast* av, och grytan ställes ett ögonblick vid sidan av elden (kvarblivet vatten skall avdunsta).

Kålrot skalas med tjockt skal (skalet är osmältbart trä-ämne).

Morot, palsternacka, sockerrot, svartrot, jordärtskocka och **pepparrot** skrapas *tunt.*

Mjöl- och **grynrätter** böra kokas ytterst väl.

Före kokningen bör mjölet röras ut med någon vätska och får stå att svälla omkr. 1 tim. (härunder uppmjukas den hinna, som omgiver varje litet stärkelsekorn, och hinnan brister sedan lättare vid själva kokningen).

Blandas mjölet med smör, som vid stuvningar och såser, bör det få koka 10—15 min.

Grönsaker och skidfrukter.

348. Grönsalad med grädde (f. 6 pers.).

3 saladhuvuden	1/3 tsk. vitpeppar
2 hårdkokta ägg	1 tsk. senap
1 rå äggula	1—2 msk. ättika
1 msk. socker	2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Saladen rensas, sköljes och skäres i stora bitar. Äggen hårdkokas och skalas; gulor och vitor skiljas från varandra. När gulorna kallnat, gnidas de sönder tillsammans med den råa äggulan, sockret, senapen och vitpepparn. Ättika och grädde tillsättas därefter litet i sänder, så att ej såsen blir klimpig.

Saladen blandas väl med denna sås och garneras med de hackade äggvitorna.

---

349. Grönsalad med olja (f. 6 pers.).

3 saladhuvuden	1/2 tsk. senap
2 äggulor	3 msk. olja
1/4 tsk. salt	2 msk. ättika
1/4 tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Saladen rensas, sköljes och skäres i stora bitar. Äggulorna röras tillsammans med salt, vitpeppar och senap; oljan och ättikan tillsättas droppvis under flitig röring. Saladen blandas väl med denna sås och serveras genast.

350. Grönsalad med citron (f. 6 pers.).

3 saladhuvuden
saften av 1 citron
vatten
socker

BEREDNING: De yttre bladen tagas bort och likaså stjälkarna. Varje blad sköljes, varefter de läggas på duk att rinna av. Saladen lägges upp på en karott, de större bladen ytterst, de små i mitten, så att de tillsammans bilda ett huvud. Citronsaft, vatten och socker blandas väl tillsammans, och såsen hälles över saladhuvudet.

---

351. Stuvad spenat (f. 6 pers.).

$^3/_4$ kg. spenat
3 msk. mjöl
2 msk. smör
2 kkp buljong
mjölk l. vatten
$^1/_2$ msk. socker
2 tsk. salt

Till garnering: 1 hårdkokt ägg.

BEREDNING: Spenaten rensas, sköljes hastigt och får avrinna. Den förvälles i *helt litet* kokande och saltat vatten, varefter den tages upp och får rinna av. Den hackas därefter fin tillsammans med mjölet. Smöret fräses, och den hackade spenaten lägges i. Buljong, mjölk eller vatten tillsättes, och stuvningen får koka i 10 min. Spenaten avsmakas med salt och socker och garneras med det hårdkokta ägget, finhackat eller skuret i klyftor.

---

352. Spenatpudding (f. 12 pers.).

2 $^1/_2$ hg. spenat
1 kkp stötta skorpor
$^1/_2$ lit. god mjölk
4 ägg
4 msk. smör
1 tsk. salt
$^1/_2$ msk. socker

Till formen: $^1/_2$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Spenaten rensas, förvälles, får rinna av och hackas därefter fint. Äggulorna vispas tillsammans med mjölken, och häri blötas de stötta skorporna. Den hackade spenaten nedröres i blandningen jämte det smälta smöret och kryddorna. Äggvitorna slås till hårt skum och nedröras sist. Massan slås i smord och brödbeströdd form och gräddas i vattenbad i ugn omkring 1 tim.

---

353. Stuvad vitkål (f. 6 pers.).

1 medelstort kålhuvud	ättika
vatten	salt
Stuvning: 2 msk. smör	4—5 kkp kålspad eller mjölk
4 msk. mjöl	salt, socker

BEREDNING: Kålstocken tages bort, likaså de yttre bladen, och kålhuvudet skäres i 6—8 delar; dessa få ligga i ättikblandat vatten omkr. 1/2 tim. (man beräknar 1 msk. ättika till varje lit. vatten). Kålen tages upp och förvälles i saltat vatten utan lock omkr. 10 min.; den tages därefter upp och sättes på i nytt kokande vatten (drygt 1 lit.) och får häri koka, tills den är fullkomligt mjuk. Smör och mjöl sammanfräsas, kålspadet eller mjölken spädes på litet i sänder, och såsen får koka i omkr. 10 min., varefter vitkålen lägges i och stuvningen avsmakas.

---

354. Kokt blomkål (f. 6 pers.).

3 medelstora blomkålshuvuden	ättika
	salt
vatten	2 msk. smör

BEREDNING: Kålstocken skäres av, alla blad tagas bort, och blomkålen lägges i ättikblandat vatten (1 msk. ättika till varje lit. vatten) omkr. 1/2 tim. Kålen tages upp

och sättes på i kokande och saltat vatten (kort spad) och får koka, tills den är mjuk. Den tages genast upp ur spadet och lägges upp på serveringsfatet. Smöret skiras och hälles över blomkålen, vilken därefter genast serveras.

---

355. Gratin på blomkål (f. 6 pers.).

3 medelstora blomkålshuvuden	salt
vatten	3 msk. smör
ättika	1 kkp riven schweizerost
	3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Blomkålen rensas, lägges i ättikblandat vatten och förvälles sedan i kokande och saltat vatten, tills den är nästan mjuk, tages därefter upp och får rinna av. Den lägges så upp på eldfast fat, hälles över med det smälta smöret och överströs med den rivna osten samt till sist med de stötta skorporna. Blomkålen sättes in i ugnen att få vacker gulbrun färg, tages ut och serveras genast.

---

356. Fylld gratin på blomkål (f. 6 pers.).

2 stora blomkålshuvuden	ättika
vatten	salt
Stuvningen: 1 msk. smör	peppar
2 msk. vetemjöl	salt
1—2 dcl. grädde	2 äggulor
Till garnering: 2 msk. smör	2 msk. stötta skorpor
1 kkp riven ost	

BEREDNING: Blomkålen rensas, lägges i ättikblandat vatten och förvälles sedan i kokande och saltat vatten, tills den är nästan mjuk, tages därefter upp och får rinna av. Den lägges så upp på eldfast fat, och ett lock skäres i blomkålen.

Smör och mjöl sammanfräsas, grädden spädes på, såsen får koka några min. och avsmakas sedan med salt och vitpeppar. Sist röras äggulorna i, stuvningen hälles in i blomkålen, och locket lägges på. Blomkålen hälles över med det smälta smöret och strös över med den rivna osten och de stötta skorporna. Den sättes i ugnen att få vacker gulbrun färg, tages ut och serveras genast.

---

357. Stuvad blomkål (f. 6 pers.).

2 medelstora blomkålshuvuden	ättika
vatten	salt

Stuvning: 2 msk. smör	1 kkp mjölk
4 msk. mjöl	salt
2—3 kkp kålspad	socker

BEREDNING: Blomkålen rensas och lägges i ättikblandat vatten omkr. 1/2 tim. Den sättes sedan på i saltat och kokande vatten (drygt 1 lit.) och får sakta koka, tills den kännes mör. Den tages upp och får rinna av. Smör och mjöl sammanfräsas, kålspadet och mjölken tillsättas litet i sänder, och såsen får koka 10 min. Blomkålen skäres i klyftor och lägges i, och stuvningen avsmakas. Stuvningen lägges upp på karott och serveras.

I stället för mjölk kan enbart kålspad användas.

---

358. Blomkålspudding (f. 6 pers.).

1 stort blomkålshuvud	ättika
vatten	salt

Äggstanning: 1 msk. mjöl	3/4 lit. mjölk
1 tsk. salt	2 msk. riven ost
4 ägg	

Till formen: 1 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Blomkålen rensas och lägges i ättikblandat vatten omkr. 1/2 tim. Den sättes sedan på i saltat och kokande vatten och får sakta koka, tills den kännes mör, då tages den upp och får rinna av.

Blomkålen lägges ned i smord och brödbeströdd form, hälles över med äggstanningen och beströs med den rivna osten. Den sättes in i ugn att gräddas omkr. 1/2 tim.

---

359. Kokt brysselkål (f. 6 pers.).

2 lit. brysselkål	salt
vatten	2 msk. smör
ättika	

BEREDNING: Kålen rensas och lägges i ättikblandat vatten omkr. 1/2 tim. Den tages upp, sättes på i kokande och saltat vatten (kort spad) och får koka, tills den är mjuk; den tages därefter genast upp ur spadet, lägges upp på serveringsfatet och hälles över med det smälta smöret.

---

360. Kokta kronärtskockor (f. 6 pers.).

6 stora kronärtskockor	1 hg. smör
vatten	1 citron
salt	

BEREDNING: De nedre bladen på kronärtskockorna tagas bort, och på de övriga avklippes ett litet stycke; bottnarna gnidas in med citron. Kronärtskockorna läggas i kokande, lindrigt saltat vatten, så mycket att det nätt och jämt täcker dem, samt få koka, tills bladen lätt lossna. De läggas genast upp på varmt serveringsfat och serveras med rört smör eller holländsk sås.

---

361. Kokt sparris (f. 6 pers.).

60 sparrisar	1 1/2 lit. vatten
35 gr. salt	1 hg. smör

BEREDNING: Sparrisarna skalas, tvättas i kallt vatten, bindas ihop i knippor med alla huvuden vända åt ett håll. De sättas på i kokande, saltat vatten och få sedan koka 15—20 min. Då sparrisen är färdig, tages den genast upp och får rinna av. Den lägges upp på sparrisfat, servett eller på en stor skiva rostat bröd, doppat i det vatten vari sparrisen kokt.

Sparris serveras med rört smör.

---

362. Släpärter (f. 6 pers.).

3 lit. åkerärter	vatten
salt	1 hg. smör

BEREDNING: Späda, men fullt matade ärtskidor sköljas väl, sättas på i kokande och saltat vatten (kort spad) och få sakta koka, tills de äro fullkomligt mjuka. De tagas upp, få rinna av och serveras med skirat smör.

---

363. Kokta spritärter (f. 6 pers.).

1 lit. spritade ärter (= 4 lit. ospritade)	salt
vatten	1 knippa persilja
	2 msk. smör

BEREDNING: Ärterna sköljas och sättas på i kokande, saltat vatten (kort spad) tillsammans med den rensade och sköljda persiljan samt få koka, tills de äro fullkomligt mjuka. Persiljeknippan tages bort, och vattnet hälles av. Ärterna hällas upp på serveringsfatet och blandas med det kalla smöret.

---

364. Stuvade sockerärter (f. 6 pers.).

2 ½ lit. sockerärter	1 msk. mjöl
1 lit. vatten	½ msk. hackad persilja
2 tsk. salt	socker
1 msk. smör	

BEREDNING: Ärtskidorna rensas, sköljas och sättas på i kokande och saltat vatten tillsammans med ½ msk. av smöret. När de äro mjuka, tagas de upp. Resten av smöret fräses med mjölet, spädes på med spadet, vari ärterna kokt, och såsen får koka 10 min. Därefter läggas ärtskidorna i samt den hackade persiljan, och stuvningen avsmakas med socker och salt.

---

365. Kokta turska bönor (f. 6 pers.).

1 kg. färska turska bönor	2 msk. hackad persilja
1 lit. vatten	2—3 msk. smör
2 tsk. salt	

BEREDNING: Bönorna rensas, sköljas och skäras i bitar på snedden, så vida de ej äro späda, i vilket fall de anrättas hela. De sättas på i kokande, saltat vatten (kort spad) och få sakta koka, tills de äro mjuka. Den hackade persiljan och det kalla smöret tillsättas, och allt omblandas väl.

---

366. Stuvade turska bönor (f. 6 pers.).

1 lit. salta turska bönor	vatten
Stuvning: 3 msk. smör	2 dcl. grädde
4 msk. mjöl	1 äggula
3 kkp mjölk	socker

BEREDNING: Bönorna spolas med friskt vatten. Äro de mycket salta, vattenläggas de dagen förut. De sättas på i kallt vatten. Då vattnet kokar upp, hälles det av, och nytt, kallt vatten hälles på. Så förfares, tills bönorna äro lagom salta. De få sedan koka mjuka, varefter spadet silas ifrån.

Smör och mjöl sammanfräsas, mjölk och grädde spädas på, och såsen får koka omkr. 10 min. Den lyftes från elden och avredes med äggulan. Bönorna läggas i, och stuvningen avsmakas.

Grädden och äggulan kunna uteslutas; i stället tages då litet mera mjölk.

---

367. Stuvade bondbönor (f. 6 pers.).

1 lit. spritade bönor	3 msk. mjöl
2 morötter	3 kkp mjölk
2 lit. vatten	salt
salt	socker
1 $^1/_2$ msk. smör	2 msk. hackad persilja

BEREDNING: Bönorna spritas, och groddarna tagas bort. De läggas ned i kokande, saltat vatten, och när de äro kokta, läggas de sköljda, skrapade och i tunna skivor skurna morötterna i. Då allt är kokt, slås det upp i durkslag att rinna av. Smör och mjöl sammanfräsas, 2 kkp av bönspadet samt mjölken spädas på, och avredningen får koka 10 min. Bönor och morötter läggas i, den hackade persiljan tillsättes, och stuvningen avsmakas.

---

368. Stuvade bruna bönor (f. 6 pers.).

3 kkp bruna bönor	2—4 msk. ättika
2 lit. vatten	2 tsk. salt
4 msk. sirap	

BEREDNING: Bönorna rensas och läggas i blöt, dagen innan de skola användas. De sättas på i kallt, mjukt vatten och få sakta koka, tills de äro mjuka. De avsmakas med sirap, ättika och salt.

---

369. Stuvade gröna ärter (f. 6 pers.).

3 kkp torra gröna ärter	2 tsk. salt
1 lit. vatten	1 msk. smör

BEREDNING: Ärterna rensas och läggas i blöt dagen förut. De sättas på i kallt, mjukt vatten och få långsamt koka, tills de äro mjuka. De avsmakas med salt, och det kalla smöret röres ned.

---

370. Kokta ryska ärter (f. 6 pers.).

2 hg. ryska ärter	salt
vatten	2 msk. smör

BEREDNING: Ärterna rensas och läggas i blöt i kallt vatten dagen förut. De sättas på i kallt vatten och få sakta koka, tills de äro fullkomligt mjuka. Vattnet hälles av, ärterna avsmakas med salt, och det kalla smöret röres ned.

Rotfrukter.

371. Kokt potatis (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. potatis	1 msk. salt
vatten	

BEREDNING: Potatisen borstas, skalas med tunna skal och sköljes väl samt får ligga i vatten, tills den skall

kokas. Den sättes på i kallt vatten, så mycket att det nätt och jämt står över potatisen, saltas och får sakta koka, tills den är mjuk (omkr. 20—30 min.). Vattnet hälles av, en duk lägges över, och potatisen omskakas.

Potatisen kan även kokas oskalad, i vilket fall den endast behöver borstas och sköljas väl.

Färsk potatis bör vid kokningen läggas i varmt vatten.

Bäst blir potatisen, om den kokas i ånga i s. k. potatiskokare.

---

372. Stekt potatis (f. 6 pers.).

1 lit. kokt potatis	1/2 msk. salt
3 msk. smör, flottyr l. fläskflott	

BEREDNING: Potatisen skäres i skivor. Smöret brynes i en stekpanna, potatisen lägges i, strös över med salt och får under varsam omrörning steka, tills den får vacker gulbrun färg.

---

373. Ugnstekt potatis i skivor (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. potatis	3 msk. riven ost
1 msk. salt	1 msk. smör

BEREDNING: Potatisen skalas och skäres i skivor. En stekpanna smörjes med en del av smöret, häri nedlägges potatisen i rader samt beströs med salt och riven ost. Det övriga smöret lägges i flockar ovanpå, och potatisen sättes in i ugn att bli genomstekt.

---

374. Dvärgpotatis (f. 6 pers.).

2 lit. potatis
vatten
4 msk. flottyr
1 msk. smör
1 tsk. salt
2 msk. hackad persilja

BEREDNING: Potatisen råskalas och formas med kniv eller legymjärn till små runda kulor, vilka få ett hastigt uppkok i vatten och få avrinna. Flottyren upphettas i en stekpanna, potatisen lägges i, skakas om och sättes in i ugn att genomsteka. Den tages sedan ut, flottyren hälles av, potatisen överströs med salt och lägges upp på serveringsfatet. Det smälta smöret hälles över potatisen, och sist beströs den med den hackade persiljan.

---

375. Brynt potatis (f. 6 pers.).

2 lit. potatis
vatten, salt
2—3 msk. smör
3 msk. stötta skorpor
$^1/_2$ msk. socker
1 tsk. salt

BEREDNING: Potatisen kokas med skalen på, tills den är nästan färdig. Den skalas och formas med kniv eller legymjärn till små kulor. Smöret fräses i en stekpanna, potatisen lägges i och skakas om, de stötta skorporna blandas med sockret och saltet och strös över potatisen, varefter den brynes.

---

376. Fransk potatis (f. 6 pers.).

1 $^1/_2$ lit. potatis
2 tsk. salt

Till kokning: $^1/_2$ kg. flottyr

BEREDNING: Potatisen skalas, sköljes, skäres i skivor, strimlor eller avlånga fyrkanter samt torkas väl i en duk.

Flottyren upphettas, potatisen lägges i och får koka, tills den är vackert gulbrun. Den tages upp, får rinna av på gråpappér och lägges upp på serveringsfatet samt strös över med litet salt.

---

377. Potatissalad (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. potatis	1 kkp ljumt vatten
vatten, salt	1 1/2 tsk. fransk senap
2 msk. olja	1 msk. syltlök
5 msk. ättika	

BEREDNING: Potatisen borstas, kokas och skalas, medan den ännu är varm, samt skäres i tunna skivor och lägges i en karott. Oljan, ättikan, det ljumma vattnet, senapen och den sönderskurna löken blandas väl, och blandningen hälles över potatisen, som försiktigt omröres.

Saladen serveras med fördel till kallt kött.

---

378. Potatis-petits-choux (f. 6 pers.).

1 lit. potatis	125 gr. mjöl
vatten, salt	4 ägg
2 1/2 dcl. vatten	salt
30 gr. smör	socker

Till kokning: 1/2 kg. flottyr

BEREDNING: Potatisen råskalas, kokas mjuk och drives genom purépress. Vatten och smör kokas upp, mjölet vispas i, och smeten får koka, tills den släpper pannan. Då mesta hettan avgått, röras äggen i ett i sänder samt den pressade potatisen, och smeten avsmakas med socker och salt. Härav formas med sked små bullar; dessa kokas gulbruna i flottyr. De läggas upp på gråpapper och få rinna av.

---

379. Potatiskroketter (f. 6 pers.).

1 lit. potatis	salt
50 gr. smör	socker
1 ägg	(muskot)

Till panering: 2 ägg, 3 kkp stötta skorpor

Till kokning: ½ kg. flottyr

BEREDNING: Potatisen sköljes, borstas och kokas. Den skalas, drives genom purépress och blandas med smöret och ägget samt avsmakas med salt och socker. Av potatismoset formas små runda bullar; dessa paneras och kokas vackert gulbruna i flottyren.

---

380. Potatismos (f. 6 pers.).

2 lit. potatis	2 msk. smör
vatten, salt	1 tsk. socker
2—3 kkp mjölk	1 tsk. salt

BEREDNING: Potatisen skalas, kokas och mosas sönder med en gaffel eller drives genom purépress. Mjölken kokas upp och tillsättes till moset under kraftig rörning. Det kalla smöret nedröres, och moset avsmakas med socker och salt; det arbetas därefter, tills det liknar skum.

---

381. Potatisbullar (f. 6 pers.)

1 ½ lit. potatis	½ msk. socker
vatten, salt	1 ägg
½ hg. kallt smör	1 kkp stötta skorpor
1 tsk. salt	4 msk. smör l. flottyr

BEREDNING: Potatisen kokas, skalas och mosas sönder med en gaffel eller drives genom purépress. Det kalla smöret, saltet, sockret och äggulan tillsättas; sist nedskäres äggvitan, slagen till hårt skum. Med mjölad sked formas små runda bullar, dessa tillplattas, rullas i stötta skorpor och stekas gulbruna i smör eller flottyr.

Det kalla smöret och äggulan kunna i enklare fall ersättas med mjölk.

---

382. Spritsad potatis (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. potatis, vatten, salt	3 msk. grädde
2 ägg	socker
3 msk. smör	salt

BEREDNING: Potatisen råskalas, kokas och mosas sönder med en gaffel eller drives genom purépress. Äggulorna vispas med grädden och nedröras i moset tillika med kryddorna och det kalla smöret. Purén pressas sedan genom sprits med grov stjärna på serveringsfatet.

Spritsad potatis användes huvudsakligen som garnering till kötträtter, t. ex. späckad oxhare, kotletter o. d.

Potatismoset kan även spritsas ut i en omelettlåda, beströs med fint stötta skorpor och sättas in i ugn att få vacker brun färg. Det serveras då till smörgåsbordet.

---

383. Potatispudding (f. 6 pers.).

1 lit. potatis, vatten, salt	1/2 hg. kallt smör
2 ägg	1/2 msk. salt
2—3 dcl. gräddmjök	1—2 msk. socker

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Potatisen råskalas, kokas och mosas sönder med en gaffel eller drives genom purépress. Äggulorna

vispas tillsammans med mjölken och nedröras i moset tillika med det kalla smöret och kryddorna. Vitorna slås till hårt skum och nedskäras sist. Moset lägges i smord och bröd-beströdd form, beströs med stötta skorpor och krusas nätt. Puddingen sättes in i god ugnsvärme att genomgrädda och få färg.

Den serveras till kötträtter i allmänhet.

---

384. Stuvad potatis (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. kokt potatis	1 msk. finhackad persilja
2 msk. smör	socker
3—4 msk. mjöl	salt
8—9 dcl. mjölk	vitpeppar

BEREDNING: Den kokta potatisen skäres i tärningar eller skivor. Smör och mjöl sammanfräsas, mjölken spädes på, och såsen får koka 10 min. Potatisen och den hackade persiljan läggas i, och stuvningen avsmakas med kryddorna.

---

385. Rotmos (f. 6 pers.).

1—2 kålrötter, vatten, salt	2 msk. smör (l. flottyr)
1 lit. potatis	salt, socker
1/2—1 kkp mjölk	vitpeppar

BEREDNING: Kålroten skalas och skäres i småbitar samt sättes på i saltat vatten och får koka omkr. 1/2 tim. Potatisen skalas, skäres i skivor och lägges ned att koka med kålroten, tills allt är mjukt. Vattnet hälles av, potatisen och kålroten mosas sönder med en gaffel. Det kalla smöret nedröres jämte mjölken. Moset arbetas väl och avsmakas med kryddorna.

---

386. Brynta kålrötter (f. 6 pers.).

1—2 kålrötter	buljong l. vatten
4 msk. flottyr	1 msk. salt
1—2 msk. sirap	

BEREDNING: Kålrötterna skalas och skäras i avlånga fyrkanter; flottyren upphettas, kålrötterna läggas i, och sirapen hälles över. Häri få nu rötterna under omrörning bryna, tills de få en vacker brun färg. Buljong eller vatten spädes på, och rötterna få sakta steka, tills de äro fullkomligt mjuka.

Serveras till salt kött eller korv.

---

387. Glaserade morötter (f. 6 pers.).

12 små morötter (karotter)	2 msk. smör
vatten, salt	2 tsk. socker

BEREDNING: Morötterna sköljas och kokas i saltat vatten, tills de äro mjuka. Vattnet hälles av, och skinnet avdrages, medan de ännu äro varma. Smöret smältes i en kastrull tillsammans med sockret. Morötterna läggas ned häri, och då de äro väl överdragna med glasyren, tagas de upp.

Serveras som legymer till kötträtter.

---

388. Stuvade morötter (f. 6 pers.).

1 kg. morötter	vatten
2 msk. smör	4 msk. hackad persilja
3 msk. mjöl	socker, salt

BEREDNING: Morötterna skrapas, tvättas och skäras i ungefär 5 cm. långa och 1 cm. breda strimlor. Smöret

smältes i en kastrull, morötterna fräsas häri, men få ej brynas, och mjölet strös över. Vattnet tillsättes, och morötterna få koka, tills de äro mjuka. Strax innan de äro färdiga, lägges den hackade persiljan i. Stuvningen avsmakas och serveras.

---

389. Morotspudding (f. 6 pers.).

$^3/_4$ kg. morötter	2 ägg
6 msk. rivet mjukt bröd	2 dcl. mjölk
2 msk. smör	1 tsk. salt

Till formen: $^1/_2$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Morötterna halvkokas och rivas. De övriga ingredienserna blandas väl tillsammans, de rivna morötterna röras i, smeten slås i smord och brödbeströdd form och beströs med stötta skorpor. Den sättes in i medelmåttig ugnsvärme att stanna och få färg.

Serveras till fisk- och kötträtter i allmänhet.

---

390. Stuvade jordärtskockor (f. 6 pers.).

1 $^1/_2$ lit. jordärtskockor	1 $^1/_2$ msk. smör
ättika	3 msk. mjöl
vatten	3—4 kkp jordärtskocksspad
salt	salt, socker

BEREDNING: Jordärtskockorna skrapas, sköljas och läggas i ättikblandat vatten. För att ännu bättre bibehålla sin vithet kunna de därefter förvällas några min. i kokande och saltat vatten, tillsatt med litet ättika. Detta vatten hälles av, och jordärtskockorna sättas på i nytt saltat och kokande vatten, så mycket att det sedan räcker som spad till stuvningen. De få sakta koka med slutet lock, tills de äro mjuka.

Smör och mjöl sammanfräsas, spadet tillsättes, och såsen får koka 10 min., jordärtskockorna läggas i, och stuvningen avsmakas.

På samma sätt stuvas även sockerrötter.

Mjöl- och grynrätter.

391. Kroppkakor (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. potatis	3 hg. rökt skinka
2 hg. vetemjöl	1 liten rödlök
1 msk. salt	1/4 tsk. vitpeppar
1 ägg	

BEREDNING: Potatisen skalas och kokas, vattnet hälles av, och potatisen mosas sönder med en gaffel eller drives genom purépress och får kallna. Saltet, ägget och större delen av mjölet tillsättas (en del av mjölet sparas till utbakningen). Degen arbetas helt litet på bakbordet och formas till runda kakor. Löken skalas; skinkan och löken skäras i tärningar och brynas samt kryddas. Ett hål göres i mitten av varje kaka, och häri lägges en tesked av den brynta skinkan, varefter hålet väl tilltryckes. Kakorna läggas i kokande, saltat vatten och få sakta koka, tills de flyta upp, eller omkr. 10 min. Kroppkakorna serveras med skirat smör.

---

392. Ugnspannkaka (f. 6 pers.).

2 1/2—3 kkp mjöl	2 ägg
1 msk. socker	1 lit. oskummad mjölk
1 tsk. salt	

Till pannan: 1 msk. smör

BEREDNING: Det siktade mjölet blandas med sockret och saltet i ett fat. Äggen vispas tillsammans med mjölken och nedröras i mjölet, litet i sänder, så att ej smeten blir klimpig. Den bör sedan stå 1 tim., så att mjölet får svälla, får sedan en stark vispning, slås i smord stekpanna och sättes in i god ugnsvärme att grädda.

---

393. Fin ugnspannkaka (f. 6 pers.).

6—7 msk. mjöl	4 ägg
2 msk. socker	1 lit. oskummad mjölk
rivna skalet av 1/2 citron (l. några stötta kardemummor)	

Till pannan: 1 msk. smör

BEREDNING lika med föregående.

---

394. Fläskpannkaka (f. 6 pers.).

2 1/2 kkp mjöl	1 lit. mjölk
1/2 tsk. salt	3 hg. rimsaltat fläsk l. rökt skinka
2 ägg	

BEREDNING: Fläsket skäres i tärningar, stekes ganska hårt i stekpanna och hälles sedan upp med sitt flott. Pannan gnides ur med ett rent papper, så att allt salt kommer bort, varefter det klara fettet åter hälles i. Pannkakssmeten beredes såsom föregående och hälles i pannan. Fläsktärningarna läggas i, och pannkakan gräddas i varm ugn.

---

395. Äppelpannkaka (f. 6 pers.).

2 $1/2$ kkp mjöl	2 lit. äpplen
1 tsk. salt	1 kkp socker
2 ägg	1 $1/2$ msk. smör
1 lit. mjölk	

Till pannan: $1/2$ msk. smör

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat och blandas med saltet. Äggen vispas med mjölken och nedröras i mjölet under kraftig vispning. Smeten får sedan stå 1 tim., för att mjölet skall svälla. Äpplena skalas, skäras i bitar, fräsas i smöret jämte sockret, tills de äro nästan mjuka. De slås därefter i den med kallt smör smorda pannan, smeten får en kraftig vispning och hälles över äpplena. Pannkakan gräddas i god, men ej för stark ugnsvärme. Den stjälpes upp på fat och överströs med socker.

---

396. Syltpannkaka (f. 6 pers.).

3 små kkp mjöl	hallonsylt
6 kkp gräddmjölk	3 dcl. tjock grädde
2 ägg	1 msk. socker
1 $1/2$ msk. smör	1 hg. sötmandel

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat, äggen vispas upp med mjölken och nedröras i mjölet; sist tillsättes det skirade, men avsvalnade smöret, varefter smeten får stå och svälla 1 tim. Pannkakslaggen upphettas långsamt och penslas därefter med skirat smör. Så mycket smet hälles i, att pannans yta nätt och jämt täckes. Pannkakorna gräddas blott på en sida, läggas upp på varmt fat, med den ljusa sidan upp, och överstrykas tunt med varm sylt. Då alla pannkakorna äro gräddade, slås grädden över det hela, tillsatt med sockret och uppvispad till hårt skum. Sist strör man över den skållade och fint hackade sötmandeln.

---

397. Fraspannkakor (f. 6 pers.).

3 1/2 dcl. mjöl
2 msk. socker
6 dcl. grädde
3 dcl. vatten
2 dcl. skirat smör

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat och blandas med sockret. Grädden tillsättes under flitig rörning, därefter det skirade, men avsvalnade smöret och sist vattnet. En pannkakslagg uppvärmes långsamt, och till varje pannkaka tages ungefär 2 msk. av smeten. Då pannkakan börjar bli gulbrun, rullas den på en för ändamålet avsedd käpp.

---

398. Plättar (f. 6 pers.).

2 1/2—3 kkp mjöl
1/2 tsk. salt
2 ägg
1 lit. oskummad mjölk
4 msk. skirat smör

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat och blandas med saltet. Äggen vispas med två kkp av mjölken och tillsättas i mjölet under kraftig vispning. När smeten är smidig och blank, nedröres hälften av smöret, och då detta är väl inblandat, tillsättes den övriga mjölken. Smeten får sedan stå 1 tim., för att mjölet skall svälla. Den får så en kraftig vispning. Plättpannan upphettas långsamt, penslas med skirat smör, och häri gräddas sedan av smeten plättar.

Av samma smet kunna även tunna pannkakor gräddas.

---

399. Gräddvåfflor (f. 6 pers.).

8 dcl. tjock sur grädde
4—4 1/2 kkp torrt siktat mjöl
2—3 dcl. vatten l. snö

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum, och mjölet nedsiktas. Sist tillsättes vattnet (eller ännu bättre snö).

Våffeljärnet upphettas långsamt, gnides väl rent med vitt papper och penslas med skirat smör. Järnet smörjes endast till de första våfflorna. Skulle smeten vara för hård, tillsättes mera vatten eller snö; i motsatt fall mera mjöl. Våfflorna läggas på sikt, putsas av kring kanterna och läggas upp på varmt fat.

---

400. Fattiga riddare (f. 6 pers.).

1 tolvöres vetebröd
2 msk. mjöl
$^3/_4$ lit. mjölk
$^1/_2$ tsk. kanel
2 msk. socker
2 ägg
3 msk. smör

BEREDNING: Vetebrödet skäres i skivor. Vetemjöl, ägg och kryddor vispas tillsammans med mjölken. I denna smet läggas brödskivorna och få ligga, tills de äro mjuka. De stekas därefter vackert bruna på båda sidor.

Serveras varma med sylt.

---

401. Mannagrynspudding (f. 6 pers.).

2 dcl. mannagryn
1 $^1/_2$ lit. oskummad mjölk
$^1/_2$ kkp strösocker
2—4 ägg
12 bittermandlar
75 gr. smör
$^1/_2$ kkp russin

Till formen: $^1/_2$ msk. smör, 1 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Grynen sköljas och kokas i mjölken till en gröt, som hälles upp att svalna. Sockret, äggen, smöret samt den skållade och rivna bittermandeln och de rensade russinen blandas i. Gröten slås ned i smord och brödbeströdd pajform, bindes över med smort papper, gräddas i ugn omkr. 1 tim. och serveras varm med sylt eller saftsås.

---

402. Risgrynspudding (f. 6 pers.).

2 dcl. karolina-risgryn	12 bittermandlar
1 1/2 lit. oskummad mjölk	75 gr. smör
2—4 ägg	1/2 kkp russin
1 1/2 kkp strösocker	

Till formen: 1/2 msk. smör, 1 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Risgrynen sköljas och kokas i mjölken till en gröt, som slås upp att svalna. Sockret, äggen och smöret samt den skållade och rivna bittermandeln blandas i. Gröten slås ned i smord och brödbeströdd pajform, bindes över med smort papper, gräddas i ugn omkr. 1 tim. och serveras varm med sylt eller saftsås.

---

403. Stuvade makaroner (f. 6 pers.).

2 hg. makaroner	1 1/2 tsk salt
1 lit. mjölk	1/4 tsk. vitpeppar
1 1/2 tsk. riven ost	

BEREDNING: Makaronerna brytas i bitar (så vida man ej använder "idealmakaroner") och sköljas. Mjölken kokas upp, makaronerna läggas i och få långsamt koka, tills de äro mjuka. De böra röras om ofta, men varsamt, så att de ej gå sönder. Stuvningen avsmakas med salt, vitpeppar och riven ost.

---

404. Makaronipudding (f. 6 pers.).

2 hg. makaroner	1 msk. riven ost
1 lit. mjölk	3 ägg
1 1/2 tsk. salt	3 kkp mjölk
1/4 tsk. vitpeppar	

Till formen: 1 msk. smör

BEREDNING: Makaronerna brytas i bitar och sköljas. Mjölken kokas upp, makaronerna läggas i och få långsamt koka, tills de äro mjuka. De böra röras om ofta, men varsamt, så att de ej gå sönder. Makaronerna avsmakas med peppar och salt samt nedläggas i en smord form, och den rivna osten strös över. Äggen och mjölken vispas tillsammans, och blandningen hälles över makaronerna, och puddingen sättes in i ugnen att bliva gulbrun.

---

405. Makaroner med tomatsås (f. 6 pers.).

1 1/2 hg. makaroner	2 msk. smör
vatten, salt	5 msk. tomatpuré

BEREDNING: Makaronerna brytas i lagom stora bitar och kokas fullkomligt mjuka i saltat vatten. Vattnet hälles av, kallt smör och tomatpuré tillsättas, och makaronerna serveras till stekt kött.

---

406. Ris (f. 6 pers.).

1 1/2 kkp karolina- l. arrakanarisgryn	3 lit. vatten
	2 tsk. salt

BEREDNING: Risgrynen sköljas i ljumt vatten, sättas på i kokande och saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka, eller omkr. 30 min. De slås upp i durkslag och ställas vid sidan av elden att bli torra. Då och då röras grynen om med en gaffel, att de ej klibba tillsammans.

---

407. Rispastejer (f. 6 pers.).

125 gr. karolinarisgryn	3 nejlikor
1 lit. buljong	salt
1/2 portugisisk lök	2 msk. smör

Till panering: 2 ägg, 2 kkp stötta skorpor

Till kokning: ½ kg. flottyr

BEREDNING: Risgrynen skållas och kokas i buljongen tillsammans med lök, nejlikor, salt och smör. När de äro mjuka och gröten tämligen fast, fylles den i små vattensköljda formar och sättes ut att kallna. Pastejerna stjälpas upp, paneras och kokas gulbruna i flottyr. Ett lock skäres ut, pastejen urhålkas och fylles med någon ragu, locket lägges på, och pastejerna sättas in i ugn, tills de blivit heta, då de serveras.

---

408. Riskroketter (f. 6 pers.).

200 gr. risgryn
1 ½ lit. mjölk
1 ägg

25 gr. sötmandel
4 bittermandlar
rivna skalet av 1 citron

Till panering: 1 ägg, ½ kkp stötta skorpor

Till kokning: ½ kg. flottyr

BEREDNING: Risgrynen skållas och kokas i mjölken, tills de äro mjuka. Gröten slås upp, och då mesta hettan avgått, iröras ägget, den rivna mandeln och citronskalet. Med skeden formar man små runda bullar, dessa vändas i ägg och stötta skorpor och stekas gulbruna i flottyr.

SÅSER

Allmänna regler för såser.

Kokkärlet, vari såsen skall kokas, bör ej vara för stort och bör helst ha rund botten (det är lättare att röra om i ett sådant kärl, och vidbränning förhindras). Kokkärl av förtent koppar eller emaljerat järn äro lämpligast.

När man **rör** i såsen, bör man ej använda visp, utan trubbig träslev (visparna äro svåra att hålla rena, och mycket av såsen fastnar i dem).

Avredes såsen med smör och mjöl, bör man låta den koka 10—15 min., så att stärkelsen i mjölet hinner svälla. Såsen vinner därigenom i smak och lättsmälthet. Vätskan bör spädas på litet i sänder, så att såsen ej klimpar sig. Spädes vätskan på kall, blir såsen blank och glansig. Spädes såsen med köttsky eller buljong, bör denna förut ha silats och noga befriats från fett.

Avredes såsen med ägg, tillsättas dessa strax före serveringen, och såsen får därefter ej koka, ty då skär den sig.

För att höja smaken kan man, strax innan såsen serveras, röra i 1 tsk. kallt smör.

Har man till en middag flere såser, böra dessa hållas varma i vattenbad, tills de skola serveras.

Varma såser till kött.

409. Vanlig avredd steksås (f. 6 pers.).

1 msk. smör	salt
2 msk. mjöl	vitpeppar
1/2 lit. köttsky	(1 dcl. grädde)

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, köttskyn spädes på litet i sänder, och såsen får koka 10 min., varefter den avsmakas.

Om så önskas, kan såsen även tillsättas med litet grädde. I stället för smör kan det avskummade fettet användas.

---

410. Mörk champinjonsås (f. 6 pers.).

1 msk. smör	1 burk champinjoner på 1/4 lit.
2 msk. mjöl	vitpeppar, salt
4 dcl. stark köttsky	

BEREDNING: Champinjonerna klyvas, fräsas i smöret och tagas upp. Mjölet fräses därefter med smöret, champinjonspadet och köttskyn tillsättas under flitig rörning, och såsen får koka 10 min. De frästa champinjonerna läggas i, och såsen avsmakas.

---

411. Spansk sås (f. 6 pers.).

1 lit. stark, mörk buljong	2 msk. mjöl
1 liten portugisisk lök	köttsky
1 morot	salt
½ knippa persilja	(socker)
1 msk. smör	vitpeppar

BEREDNING: Buljongen sättes på tillsammans med löken, persiljan och moroten samt får koka, tills den fått god, stark smak. Den silas då upp och skummas noga. Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen tillsättes, och såsen får ett gott uppkok. Den flyttas sedan på sakta eld att småkoka under 1 ½ tim. Köttskyn efter den stek, till vilken såsen skall serveras, tillsättes nu, och såsen får ytterligare ett uppkok, varefter den avsmakas och serveras.

---

412. Colbertsås (f. 6 pers.).

2 hg. gott smör	saften av 2 citroner
1 msk. hackad persilja	2 dcl. stark buljong
1 knivsudd muskot	

BEREDNING: Smöret arbetas väl med den sköljda och grovt hackade persiljan. Buljongen kokas upp och flyttat åt sidan, det arbetade smöret röres i jämte citronsaften. Såsen får därefter ej koka. Den tillsättes med en matsked kallt vatten och serveras genast.

Colbertsås serveras till både kött och fisk (stekt, griljeras eller kokt i flottyr).

---

413. Dillsås (f. 6 pers.).

1 msk. smör	2 tsk. socker
2 msk. mjöl	1 ½ msk. ättika
½ lit. köttspad	salt
2 msk. hackad dill	1 äggula

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, köttspadet spädes på, och såsen får koka 10 min. Den hackade dillen lägges i, och såsen avsmakas med socker och ättika samt salt, om så behöves. Sist avredes den med en äggula, varefter såsen *icke* får koka.

---

414. Pepparrotssås (f. 6 pers.).

1 msk. smör	3—4 msk. riven pepparrot
2 msk. mjöl	salt
1/2 lit. köttspad l. mjölk	(socker)

BEREDNING: Pepparroten lägges i vatten under ett par tim., skrapas och rives. Smör och mjöl sammanfräsas, köttspad eller mjölk spädes på, och såsen får koka 10 min. Den rivna pepparroten lägges i, och såsen avsmakas.

Pepparroten får ej koka med såsen, emedan denna då får en besk smak.

Varma såser till fisk.

415. Smält smör med persilja (f. 6 pers.).

1 1/2 hg. smör, 4 msk. hackad persilja

BEREDNING: Persiljan sköljes väl och hackas. Smöret skiras, det vita skummet tages bort, och den hackade persiljan röres i.

---

416. Smält smör med hackade ägg (f. 6 pers.).

1 1/2 hg. smör, 2 ägg

BEREDNING: Äggen hårdkokas, skäras och hackas. Smöret skiras, det vita skummet tages bort. De hackade äggen läggas i såsskålen, och det skirade smöret hälles över.

---

417. Vanlig fisksås (f. 6 pers.).

1 msk. smör
2 msk. mjöl
1/2 lit. fiskspad
salt, vitpeppar

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, fiskspadet spädes på, och såsen får koka 10 min., varefter den avsmakas.

---

418. Mjölksås (f. 6 pers.).

1 msk. smör
2 msk. mjöl
1/2 lit. god mjölk
salt, socker

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, mjölken spädes på, och såsen får koka 10 min., varefter den avsmakas med kryddorna.

---

419. Senapssås (f. 6 pers.).

1 msk. smör
2 msk. mjöl
1/2 lit. fiskspad
2 tsk. pulveriserad senap
socker
salt

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, fiskspadet spädes på, den med litet fiskspad utrörda senapen tillsättes, och såsen får koka 10 min.

Önskas såsen mildare, tillsätter man litet mjölk.

---

420. Persiljesås (f. 6 pers.).

1 msk. smör
2 msk. mjöl
1/2 lit. fiskspad
4 msk. hackad persilja
salt, vitpeppar
socker

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, fiskspadet spädes på, den hackade persiljan lägges i, och såsen får koka 10 min. Den avsmakas med kryddorna.

---

421. Korintsås (f. 6 pers.).

3 msk. korinter
3 kkp vatten
1 msk. smör
2 msk. mjöl
1—2 msk. sirap
1 msk. ättika
socker
salt

BEREDNING: Korinterna rensas och sköljas väl i ljumt vatten och kokas därefter mjuka i 3 kkp vatten. Smör och mjöl sammanfräsas, korintspadet spädes på, sirapen tillsättes, och såsen får koka 10—15 min. Den avsmakas med socker, ättika och litet salt.

---

422. Kaprissås (f. 6 pers.).

1 msk. smör
2 msk. mjöl
4 dcl. fiskspad
2 msk. kapris
salt, vitpeppar
socker
1 äggula
1/2 dcl. grädde

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, fiskspadet och den grovt hackade kaprisen med något av sin ättika tillsättas, och såsen får koka 10 min. Den avsmakas med kryddorna och avredes med äggulan och grädden.

---

423. Tomatsås (f. 6 pers.).

2 msk. smör	salt
2 msk. mjöl	vitpeppar
2 dcl. fiskspad	2 äggulor
2 dcl. tjock grädde	4 medelstora tomater

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, fiskspadet och grädden spädas på, och såsen får koka 10 min., varefter den avsmakas och avredes med äggulorna. Tomaterna skalas; två av dem passeras, de övriga skäras i små bitar, och allt nedröres i såsen.

---

424. Fin fisksås (f. 6 pers.).

120 gr. smör	6 dcl. grädde
4 äggulor	citronsaft

BEREDNING: Smöret röres i en kastrull, tills det är smidigt och vitt. Äggulorna vispas med grädden. Pannan sättes över elden, äggen och grädden tillsättas under flitig vispning. Vispningen forsättes, tills såsen blir skummig; då lyftes pannan av, och såsen avsmakas med några droppar citronsaft.

---

425. Holländsk sås (f. 6 pers.).

80 gr. smör	socker
1 msk. mjöl	2 dcl. vatten
3 äggulor	citronsaft, salt

BEREDNING: Tre fjärdedelar av smöret samt mjölet, äggulorna och litet socker sammanvispas kallt. Blandningen sättes på mycket svag eld, och det kalla vattnet tillsättes litet i sänder, under det att kastrullen emellanåt lyftes av — allt under ständig vispning. Såsen får ej koka, endast tjockna. Då den är slät och glansig samt tillräckligt tjock, lyftes den av, och resten av smöret röres ned i små portioner jämte citronsaften. Såsen avsmakas noga och serveras mycket varm.

---

426. Äkta hollandaise (f. 6 pers.).

10 vitpepparkorn	1/2 kg. osaltat smör
1 msk. vinättika	1/2 kkp vatten
6 äggulor	citronsaft

BEREDNING: Pepparn krossas och sättes på tillsammans med vatten och ättikan i förtent kopparkastrull (helst med flat botten) samt får koka, tills allt vattnet kokat in. Kastrullen lyftes av, och när den är sval, hällas äggulorna i; de få nu under stark vispning (med stålvisp) sjuda över ej för stark eld. När de äro pösiga, lyftes kastrullen till sidan av elden, och det skirade, men avsvalnade smöret tillsättes försiktigt omväxlande med 1 msk. vatten. Såsen arbetas omkr. 1/2 tim., avsmakas med citronsaft, upphettas ännu en gång över elden, vrides genom duk och serveras.

---

427. Hummersås (f. 6 pers.).

1 msk. smör	1 burk hummer på 1/4 lit.
2 msk. mjöl	salt, vitpeppar
1/2 lit. fiskbuljong	1—2 äggulor

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, fiskbuljongen spädes på, och såsen får koka 10 min. Hummern skäres i mindre bitar och lägges ned i såsen, vilken sedan avredes med äggulorna och avsmakas. Sedan äggulorna rörts i, får såsen ej vidare koka.

---

428. Kräftsås (f. 6 pers.).

1 msk. smör l. 2 msk. kräftsmör	2 hg. kräftstjärtar
2 msk. mjöl	socker, salt
1/2 lit. tunn grädde	vitpeppar
	1 äggula

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, grädden spädes på, och såsen får koka 10 min. Kräftstjärtarna läggas i, och såsen avsmakas med socker och salt. Sist avredes den med äggulan, varefter den ej får koka.

Användas salta kräftstjärtar, måste dessa förut väl urvattnas.

---

429. Ljus champinjonsås (f. 6 pers.).

1 msk. smör	salt
2 msk. mjöl	vitpeppar
4 dcl. grädde	socker
1 burk champinjoner på 1/4 lit.	1 äggula

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, grädden och champinjonspadet spädas på, och såsen får koka 10 min. Champinjonerna skäras itu och läggas i, varefter såsen avsmakas med kryddorna. Sist avredes den med äggulan, varefter den ej vidare får koka.

Kalla såser till kött, fisk och grönsaker.

430. Remuladsås (f. 6 pers.).

3 hårdkokta äggulor	1 msk. fransk senap
3 råa äggulor	1 msk. dragonättika l. vinättika
8 skinn- och benfria ansjovisar	1 dcl. stark köttsky
1/2 dcl. matolja	3 msk. pickles
(1 msk. hackad gräslök)	2 dcl. tjock grädde
1 knivsudd cayennepeppar	

BEREDNING: De hårdkokta äggulorna passeras jämte ansjovisen, och detta blandas till de råa äggulorna. Matoljan tillsättes sakta under flitig rörning tillika med alla kryddorna, den finhackade gräslöken och pickles. Sist nedröres den till hårt skum slagna grädden.

---

431. Gul skarpsås (f. 6 pers.).

2 hårdkokta äggulor	1 knivsudd salt
1 rå äggula	1 tsk. senap
1 msk. socker	1—1 1/2 msk. ättika
1/3 tsk. vitpeppar	3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Äggulorna, sockret, pepparn, saltet, senapen och ättikan gnidas väl tillsammans med en träsked. Grädden slås till skum och tillsättes litet i sänder, varefter såsen avsmakas.

---

432. Kokt majonnässås (f. 12 pers.).

1 ½ msk. smör	1 msk. socker
4 msk. mjöl	3 äggulor
½ msk. senap	2 msk. fin matolja
½ tsk. vitpeppar	3 msk. ättika
3 dcl. buljong l. fiskspad	3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Smöret, mjölet, senapen och vitpepparn sammanfräsas i en kastrull, buljongen spädes på, och såsen får koka, tills den är tjock som en tunn gröt. När den är kokt, passeras den genom sikt och röres, tills den kallnat. Då tillsättas sockret och äggulorna en i sänder samt matoljan och ättikan droppvis under jämn rörning. Sist nedblandas den till skum slagna grädden.

---

433. Äkta majonnässås (f. 12 pers.).

2 äggulor	½ lit. fin matolja
1 knivsudd salt	3—4 msk. ättika l. citronsaft
1 liten tsk. engelsk pulveriserad senap	½ msk. vatten

BEREDNING: De råa äggulorna, saltet och senapen röras sönder i en skål, vilken ställes i isvatten för att hållas tillräckligt kall. Oljan, som likaledes bör vara mycket kall, hälles ned droppvis till äggulorna, omväxlande med ättikan eller citronsaften under ständig rörning åt ett håll. Då och då tillsättas likaledes några droppar vatten, emedan såsen eljest lätt skär sig.

Söta såser.

434. Enkel vaniljsås (f. 6 pers.).

1/2 vaniljstång	1—2 msk. vaniljsocker
3 dcl. mjölk	1/2 msk. potatismjöl
1 1/2 dcl. grädde	3 äggulor

BEREDNING: Mjölken och grädden få koka med vaniljstången och sockret, tills vätskan fått tillräcklig vaniljsmak. Vaniljstången tages upp, potatismjölet utröres med litet kall mjölk och tillsättes, varefter såsen får ett kort uppkok. Kastrullen lyftes av elden, och äggulorna röras i. Kastrullen sättes därefter åter över elden, och såsen får under vispning sjuda, men ej koka, tills den blir lagom tjock. Den vispas därefter, tills den blir kall.

---

435. Fin vaniljsås I (f. 6 pers.).

5 dcl. tjock grädde	1 1/2 msk. vaniljsocker
1/2 vaniljstång	3—4 äggulor

BEREDNING: Hälften av grädden kokas tillsammans med vaniljen och sockret, tills den fått tillräcklig vaniljsmak, varefter kastrullen lyftes av elden. En äggula i sänder vispas i, och såsen sättes åter över elden att under vispning sjuda, tills den blir lagom tjock. Vispningen fortsättes sedan, tills såsen är kall. Den övriga grädden vispas till hårt skum och nedröres i den kalla såsen.

---

436. Fin vaniljsås II (f. 6 pers.).

6 dcl. tjock grädde	2 msk. vaniljsocker
1 vaniljstång	5—6 äggulor

BEREDNING: Grädden kokas med vaniljstången och sockret, tills den fått tillräcklig vaniljsmak, varefter den silas genom en fin silduk. Den hälles tillbaka i kastrullen, och äggulorna vispas i en i sänder. Kastrullen sättes åter över elden, och såsen får under vispning sjuda, tills den blir lagom tjock. Vispningen fortsättes, tills såsen är kall.

---

437. Enkel citronsås (f. 6 pers.).

1 citron	4 msk. socker
1 dcl. vitt franskt vin	2 tsk. potatismjöl
2 dcl. vatten	2 äggulor

BEREDNING: Citronen rives nätt, så att blott det gula skalet följer med, och saften pressas ut. Alla ingredienserna vispas väl tillsammans i en kastrull och få under stark vispning sjuda över elden, tills massan tjocknar. Kastrullen lyftes av elden, och vispningen fortsättes, tills såsen kallnat.

---

438. Fin Citronsås med grädde (f. 6 pers.).

1 citron	1/2 kkp strösocker
1/2 dcl. vitt franskt vin	3 äggulor
1/2 dcl. vatten	2—3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Citronen rives nätt, så att blott det gula skalet följer med, och saften pressas ut. Vinet, vattnet, det rivna citronskalet, citronsaften, sockret och äggulorna vispas

väl tillsammans i en kastrull och få under stark vispning sjuda över elden, tills såsen tjocknar. Kastrullen lyftes av elden, och vispningen fortsättes, tills såsen kallnat. Grädden slås till hårt skum och nedröres i den kalla såsen.

---

439. Fin citronsås II (f. 6 pers.).

1 citron
2 dcl. vitt franskt vin
2 dcl. vatten
2 kkp strösocker
6 äggulor

BEREDNING: Citronen rives nätt, så att blott det gula skalet följer med, och saften pressas ut. Vinet, vattnet, det rivna citronskalet, citronsaften, sockret och äggulorna vispas väl tillsammans i en kastrull och få under stark vispning sjuda över elden, tills såsen tjocknar. Kastrullen lyftes av elden, och vispningen fortsättes, tills såsen kallnat.

---

440. Enkel skumsås (f. 6 pers.).

2 msk. socker
1 msk. mjöl
rivna skalet av 1/2 citron
3 dcl. vitt vin
2 ägg

BEREDNING: Sockret, mjölet, citronskalet och vinet vispas över stark eld med styv visp, till dess blandningen höjer sig. Kastrullen lyftes av elden. Äggen tillsättas ett i sänder under stark vispning. Såsen hälles upp, och vispningen fortsättes ytterligare en liten stund.

---

441. Fin skumsås (f. 6—8 pers.).

6 äggulor	2 1/2 dcl. vitt vin
50 gr. socker	skalet och saften av 1/2 citron

BEREDNING: Citronen rives nätt, så att blott det gula skalet följer med, och saften pressas ut. Alla ingredienserna vispas väl tillsammans i en kastrull och få under kraftig vispning sjuda över stark eld, tills såsen höjt sig till sin dubbla storlek, då den lyftes av och genast serveras.

---

442. Aprikossås (f. 6 pers.).

1 1/2 hg. torkade aprikoser	8 dcl. vatten
75 gr. socker	

BEREDNING: Aprikoserna sköljas i ljumt vatten och få därefter ligga 2—3 tim. i det vatten, i vilket de skola kokas. De sättas sedan på tillsammans med sockret att koka, tills de äro fullkomligt mjuka, varefter de passeras. Såsen får ett uppkok, spädes, om så behöves, med litet vatten, får kallna och serveras.

---

443. Plommonsås (f. 6 pers.).

3 hg. katrinplommon	1 1/2 kkp socker
5 kkp vatten	

BEREDNING: Plommonen sköljas och få därefter ligga 2—3 tim. i det vatten, vari de skola kokas. De sättas sedan på med sockret att hastigt koka, tills plommonen äro fullkomligt sönderkokta. Kärnorna tagas bort, och plommonen jämte sin sås drivas genom hårsikt. Såsen kokas upp, avsmakas och serveras.

---

444. Saftsås (f. 6 pers.).

1 kkp söt saft
3 kkp vatten
1 msk. potatismjöl

BEREDNING: Saft och vatten kokas upp. Potatismjölet röres ut med litet vatten och tillsättes, varefter såsen får ett kort uppkok. Den avsmakas med socker och citronsaft, om så behöves.

---

445. Chokladsås (f. 6 pers.).

5 dcl. vatten
1/2—1 hg. kakao
3 tsk. potatismjöl
socker efter smak
2 dcl. grädde

BEREDNING: Vattnet kokas upp, och kakaon vispas i. Potatismjölet, utrört i litet vatten, tillsättes, och såsen får ett kort uppkok. Den avsmakas med socker, blandas med grädden och hälles upp att kallna.

---

446. Brylésås (f. 6 pers.).

1/2 hg. socker
1/2 dcl. kokande vatten
1 dcl. vitt franskt vin

BEREDNING: Sockret lägges i en kall, väl rengjord stekpanna och sättes på sakta eld att under ständig rörning smälta och få en vacker ljusbrun färg. Då tillsättes det kokande vattnet och vinet litet i sänder, så mycket att såsen blir lagom simmig.

EFTERRÄTTER

Geléer.

447. Vingelé (f. 6 pers.).

2 hg. toppsocker	4 dcl. madeira
skalet av 2 citroner	40 gr. gelatin
6 dcl. vatten	2 äggvitor
4 dcl. franskt l. renskt vin	

BEREDNING: Citronerna rivas mot sockret. Detta sättes på jämte vattnet, citronsaften och det renska vinet, och när det hela blir varmt, nedröres det sköljda och i litet ljumt vatten upplösta gelatinet samt de söndervispade äggvitorna. Blandningen får under vispning ett kort uppkok, och madeiran tillsättes. Geléet silas genom en i hett vatten urvriden servett. Det klara geléet hälles sedan i vattensköljd form och utställes att stelna. Vingeléet stjälpes upp och garneras med litet sönderhackat gelé.

---

448. Rött vingelé (f. 6 pers.).

8 dcl. vatten	250 gr. socker
2 dcl. rödvin	20 gr. vit gelatin
3 dcl. portvin	20 gr. röd gelatin
saften av en citron	

BEREDNING: Vattnet, vinet, citronsaften och sockret hällas i en kastrull och sättas över elden. När blandningen blivit varm, iröras de sköljda gelatinbladen, och allt får

under vispning ett kort uppkok. Geléet silas genom dubbel musslinsduk i en något värmd geléskål och ställes ut att stelna.

Användas fina viner, behöves intet klarmedel. I annat fall klaras geléet liksom i föregående recept.

---

449. Enkelt vingelé (f. 6 pers.).

1 paket Moire's gelépulver	3—4 dcl. kokande vatten
3 msk. socker	3 dcl. vitt franskt vin

BEREDNING: Gelépulvret stötes tillsammans med sockret och upplöses i det kokande vattnet. När allt är fullkomligt smält, tillsättes vinet, geléet hälles upp i geléskål eller vattensköljd form och ställes ut att stelna.

---

450. Apelsingelé (f. 6 pers.).

375 gr. toppsocker	1 lit. vatten
skal och saft av 1 citron	45 gr. gelatin
saften av 12 apelsiner	2 äggvitor

BEREDNING: Citronen torkas, det gula skalet avrives mot sockret, och saften pressas ut. Apelsinerna skäras itu, och saften pressas ut. Sockret, citron- och apelsinsaften samt vattnet hällas i en kastrull och sättas över elden. När blandningen är varm, tillsättes det spolade och i litet varmt vatten upplösta gelatinet samt de söndervispade äggvitorna, och blandningen får under vispning ett kort uppkok. Geléet silas sedan genom en i hett vatten urvriden servett eller silduk. Det första geléet, som rinner igenom, är ej klart, utan hälles tillbaka i servetten. Det klara geléet hälles i geléskål eller i en med kallt vatten sköljd geléform och ställes ut att stelna. Det garneras med litet stelnat och sönderhackat gelé.

---

451. Ananas i gelé (f. 6 pers.).

1 burk ananas
1 lit. vatten
200 gr. socker
citronsyra
25 gr. gelatin
2 äggvitor

BEREDNING: Ananasspadet, vattnet, sockret och citronsyra efter smak upphettas i en kastrull. Det spolade och i litet varmt vatten upplösta gelatinet tillsättes, äggvitan vispas i, varefter allt får ett kort uppkok. Geléet silas genom en i hett vatten urvriden servett eller silduk. Ett par kaffekoppar av det klara geléet slås på botten av en vattensköljd kransform, och detta ställes ut att stelna. Formen fylles därefter med ananas skuren i vackra skivor, och sist nedhälles resten av geléet. Det ställes åter ut att stelna, varefter geléet stjälpes upp.

Glacer.

Allmänna regler för glaceberedning.

Glace beredes av såväl grädde som fruktsaft. Saftglace håller sig ej så länge frusen som gräddglacen (bör därför ej läggas upp för tidigt).

Frysningen sker i glacemaskin, glacedosa (med rund botten) eller i brist på bådadera i en enkel bleckflaska. Locket bör sluta mycket tätt, så att intet salt tränger in i glacen. Den träbytta, i vilken glacedosan sättes ned, bör helst vara försedd med en tapp, så att vattnet kan rinna ut.

Till frysningen användes en blandning av is och grovt salt. För att öka kylan kan man även blanda i litet salpeter. Isen hackas fint och lägges varvtals med salt i byttan kring dosan.

Dosan bör vara fullkomligt genomkyld, innan glaceblandningen slås i. Den fylles endast till två tredjedelar.

Användes glacedosa eller vanlig bleckflaska, bör denna hastigt vridas med händerna fram och åter. Locket tages ofta av, den glace, som frusit fast vid botten och kanter, lossas med en träspade, och glacen röres väl om. Då glacen är nära frusen, arbetas den med träspade, tills den är fullkomligt färdig. Till detta frysningssätt åtgår 5—6 tim.

Användes glacemaskin, bör man skruva fast veven på dosan, innan denna packas in i salt och is, så att dosan kommer fullkomligt mitt i byttan. Dosan fylles med kräm, och glacen vrides oavbrutet 20—30 min.

När glacen är färdigfrusen, vare sig man använt glacedosa, glacemaskin eller bleckflaska, packar man ned den antingen i dosan eller i en vacker glaceform, vilken man förut satt ned i is. Vid uppstjälpningen slår man en duk doppad i hett vatten kring formen, varvid glacen lätt lossnar. Man kan även ta upp glacen i skivor med en sked doppad i kallt vatten.

---

452. Apelsinglace (f. 6 pers.).

250 gr. toppsocker
3 dcl. vatten
saften av 1 citron
saften av 10 apelsiner (därav 3 blodapelsiner

Till garnering: 2 apelsiner

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar och simmig lag. Citron- och apelsinsaften nedröras, och blandningen ställes ut att kallna. Då den är fullkomligt kall, hälles den i glacemaskin eller i glacedosa och fryses, dock ej för hårt. Den packas sedan i glaceform, som i sin ordning packas ned i is. Stjälpes upp och garneras med apelsinklyftor.

---

453. Ananasglace (f. 6 pers.).

1 burk ananas	citronsyra
150 gr. strösocker	1 äggvita
$^1/_2$ lit. vatten	

BEREDNING: Tre fjärdedelar av ananasen skäres i bitar och passeras tillsammans med sockret. Vattnet tillsättes, och blandningen avsmakas med citronsyra samt silas. Sist tillsättes äggvitan. Blandningen hälles sedan i glacedosa eller glacemaskin och får frysa. När glacen är halvfrusen, nedblandas resten av ananasen, skuren i små tärningar, och glacen fryses färdig.

Ananasglace serveras vanligen i glas tillsammans med någon färgad glace, t. ex. pistacieglace eller hallonglace.

---

454. Citronglace (f. 6 pers.).

$^1/_2$ lit. vatten	150 gr. socker
2 citroner	1 äggvita

BEREDNING: Citronerna torkas, det gula skalet rives mot sockret, och saften pressas ut. Vatten, citronsaft och socker blandas väl, varefter det silas. Äggvitan blandas i, och allt hälles i glacemaskinen att frysa.

---

455. Hallonglace (f. 6 pers.).

1 lit. färska hallon (l. 2 kkp hallonsylt l. kompott)	(3 dcl. sherry)
100 gr. socker	1 citron
$^1/_2$ lit. vatten	(karmin)

BEREDNING: Hallonen passeras och blandas med vattnet, sockret, det rivna citronskalet, citronsaften och sherryn. Har blandningen ej tillräckligt röd färg, tillsättes litet karmin; den hälles därefter i glacemaskin eller glacedosa att frysa.

---

456. Vaniljglace (f. 6 pers.).

8 dcl. grädde	75 gr. strösocker
1/2 vaniljstång	4—5 äggulor

BEREDNING: Grädden kokas med vaniljen och sockret, tills den fått tillräcklig vaniljsmak, varefter vaniljen tages upp. Äggulorna vispas i en skål, och den kokta grädden tillslås under stark vispning. Krämen hälles tillbaka i kastrullen och får under vispning sjuda, tills den tjocknar. Den lyftes av elden, och vispningen fortsättes, tills krämen är fullkomligt kall. Den hälles då i glacedosan och fryses.

---

457. Skumglace (f. 6 pers.).

8 dcl. tjock grädde	100 gr. strösocker
1/2 vaniljstång	6 äggulor

BEREDNING: Hälften av grädden, samt vaniljen och sockret få koka, tills grädden fått tillräcklig vaniljsmak, varefter vaniljstången tages upp. Äggulorna vispas i en skål, den kokta grädden tillsättes under stark vispning, och krämen hälles sedan tillbaka i kastrullen. Den får därefter sjuda över elden, tills den tjocknar. Kastrullen lyftes då av, och vispningen fortsättes, tills krämen är fullkomligt kall. Den övriga grädden vispas till hårt skum och röres ned i den kallnade krämen. Glacen hälles sedan i glacedosa och fryses, dock ej för hårt.

---

458. Skumglace med apelsiner (f. 6 pers.).

skal av 2 apelsiner	5 äggulor
saft av 4 apelsiner	115 gr. socker
7 dcl. tjock grädde	1 $1/4$ dcl. vatten

BEREDNING: Apelsinerna sköljas, torkas väl och skalas. Allt det vita skäres bort, och skalen skäras i strimlor. Hälften av grädden kokas upp, apelsinskalen läggas i, och grädden täckes över samt får stå, tills den är kall. Äggulorna vispas i en kastrull med 1 msk. av sockret; den kokta och silade grädden tillsättes så småningom, varefter massan får sjuda över elden till en tjock kräm. Under tiden kokas apelsinsaften med det övriga sockret och vattnet till en simmig lag, som blandas med krämen; den till hårt skum vispade grädden nedröres, och glacen fryses.

---

459. Glacebomb (f. 6 pers.).

200 gr. socker	8 äggulor
1 $1/2$ dcl. vatten	8 dcl. tjock grädde
$1/2$ stång vanilj	

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar lag, och häri får sedan vaniljen koka, tills den givit smak åt sockerlagen. Grytan lyftes till sidan av elden, äggulorna vispas i, och allt får sjuda över elden under vispning. Vispningen fortsättes sedan, tills glacen är fullkomligt kall. Då nedröres den till hårt skum slagna grädden, varefter glacen fryses. När den är frusen, packas den i formar och ställes åter att frysa. Stjälpes upp och serveras.

---

460. Ananasglace med grädde (f. 6 pers.).

5 äggulor	1/2 lit. tjock grädde
2 dcl. vatten	1 liten burk ananas
110 gr. socker	

BEREDNING: Äggulorna, vattnet och sockret vispas över elden, tills krämen tjocknat, då grytan lyftes av; vispningen fortsättes, tills smeten är kall. Då ivispas den till hårt skum slagna grädden jämte hälften av ananasen, skuren i små bitar, samt ananasspadet. Massan fryses ej för hårt, lägges upp på geléskål och garneras med resten av ananasen, skuren i skivor, samt små biskvier.

---

461. Pistacieglace (f. 6 pers.).

1/2 lit. tunn grädde	1/2 dcl. arrak
1 hg. sötmandel	grön karamellfärg
10 st. bittermandlar	30 pistaciemandlar
3 äggulor	3 dcl. tjock grädde
50—100 gr. socker	

BEREDNING: Sötmandeln och bittermandeln skållas, drivas genom mandelkvarn eller rivas och kokas med den tunna grädden omkr. 10 min., varefter massan passeras. Grädden får åter ett uppkok och blandas under stark vispning till äggulorna. Blandningen får så sjuda över elden, tills den tjocknar, varefter den lyftes av elden. Den smaksättes med socker och arrak, färgas och slås ned i glacemaskin att frysa. När glacen är frusen till hälften, nedblandas den skållade och hackade pistaciemandeln och den till skum slagna grädden, varefter frysningen fortsättes.

Pistacieglacen serveras i glas tillsammans med någon vit glace.

---

462. Punsch-romaine (f. 12 pers.).

Vaniljglace: $^1/_2$ lit. grädde	6 äggulor
4 msk. vaniljsocker	

Hallonglace: 2 kkp hallonsylt	3 dcl. sherry
l. kompott	1 citron
100 gr. socker	(karmin)
$^1/_2$ lit. vatten	

Till garnering: 3 dcl. tjock grädde, 1 kkp jordgubbsylt

BEREDNING: Vanilj- och hallonglace beredas på vanligt sätt och frysas (se s. 243—244). När punschen skall serveras, lägges glacen upp i vida champanjeglas, först en skiva vaniljglace, därefter en skiva hallonglace, så litet vispad grädde och överst jordgubbarna med sin sås.

---

463. Bomb med jordgubbar (f. 6 pers.).

1 lit. tjock grädde	(karmin)
2 msk. vaniljsocker	15 blad gelatin
1 kkp jordgubbsylt	

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum. Hälften därav blandas med vaniljsockret och fryses i glacemaskin. Jordgubbarna passeras och blandas till den övriga grädden, och blandningen färgsättes med litet karmin. Gelatinet spolas med kallt vatten, löses upp i litet hett vatten samt iröres. En bombform beklädes med den frusna grädden, fylles med den skära krämen samt sättes ned för att ytterligare frysa i is och salt. Mellan krämen och locket lägger man ett smort papper för att hindra vatten eller salt att tränga in.

---

464. Snöpudding (f. 6 pers.).

2 dcl. tunn grädde
50 gr. socker
$1/2$ stång vanilj
2 äggulor
4 dcl. tjock grädde
40 gr. biskvier (eller syltad frukt)

BEREDNING: Den tunna grädden, sockret och vaniljen få koka, tills grädden fått vaniljsmak. Äggulorna tillsättas en i sänder under stark vispning, och krämen får sjuda över elden, tills den tjocknat. Pannan avlyftes då, och vispningen fortsättes, tills krämen är fullkomligt kall. Den tjocka grädden vispas därefter till hårt skum och blandas ned i krämen. Denna hälles i glacedosa och fryses till hälften och packas sedan ned varvtals med de sönderstötta biskvierna eller frukten i vattensköljd form med tätt lock. Formen sättes ned i sönderkrossad is och salt. Isen och saltet böra ligga under, omkring och över formen i 2—3 tim. Puddingen stjälpes upp och garneras med biskvier eller frukt.

---

465. Frusen grädde med vanilj (f. 6 pers.).

$1/2$ lit. tjock grädde, vaniljsocker efter smak

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum och avsmakas sedan med vaniljsocker. Den hälles därefter i glacedosa och fryses, dock ej för hårt. Den packas i glaceform, och denna ställes på is. Då grädden skall serveras, stjälpes den upp ur formen och garneras med frukt.

---

466. Frusen grädde med frukt (f. 6 pers.).

$1/2$ lit. tjock grädde, 2 kkp hallonsylt l. annan sylt

BEREDNING: Grädden vispas upp till hårt skum och blandas sedan med sylten. Den hälles därefter i glacedosa och fryses, dock ej för hårt. Den frusna grädden packas i glaceform, denna ställes på is, tills den skall serveras, då den stjälpes upp och garneras med frukt.

Maränger och suffléer.

467. Marängsuisse (f. 12 pers.).

8 stora äggvitor
400 gr. strösocker
1 lit. tjock grädde
2 msk. vaniljsocker
karmin

BEREDNING: Äggvitorna slås till hårt skum, och vispningen fortsättes sedan $^{1}/_{4}$ tim. Därefter röres det förut siktade strösockret ned försiktigt. Smeten hälles i klippta strutar och spritsas ut på väl rengjorda och smorda plåtar, ring i ring, så att dessa tillsammans bilda kransar. Kransarna böra göras större och mindre, så att de, lagda ovanpå varandra, bilda en pyramid. De sättas sedan in i svag ugnsvärme och gräddas mycket långsamt, tills de släppa plåten. När de äro kalla, läggas de upp på glasskål, krans på krans, till en pyramid.

Grädden vispas med vaniljsockret till hårt skum. Pyramiden fylles och beklädes med vispad grädde. Den övriga grädden delas i två delar; den ena delen färgas med karmin till en vacker skär färg, och med denna och den vita grädden garneras pyramiden genom klippta strutar.

Göras ringarna lika stora, kan man därav göra en muff, fylla den inuti med skär grädde och bekläda den med vit grädde. Litet choklad löses upp i grädde, och härmed garneras muffen, så att den liknar en hermelinsmuff.

468. Marängpyramid med frusen grädde (f. 12 pers.).

Marängmassa: 8 stora äggvitor, 400 gr. strösocker

Frusen grädde: ½ lit. tjock grädde
1 msk. vaniljsocker
1 msk. strösocker
5 syltpäron med sin saft

Till garnering: ½ lit. tjock grädde, karmin

BEREDNING: Av styvt papper utskäras 6 remsor, vilka sättas ihop till ringar av olika storlekar. Den första bör vara 12 cm. i genomskärning, var och en av de övriga 1 cm. mindre än närmast föregående. Pappersringarna smörjas med tvättat smör eller med matolja, och på den yttre sidan uttryckes marängmassan genom strut i form av maräng vid maräng. Marängernas storlek minskas efter papperens. Det sista papperet bör vara en rund skiva, varpå med struten formas några blad. Marängerna sockras över och gräddas i svag ugnsvärme, tagas ut och få svalna. Papperet tages varsamt bort, så att ej marängerna gå sönder. Sedan lägges krans på krans, tills de bilda en pyramid.

Syltpäronen skäras i bitar. Grädden vispas tillsammans med sockret till hårt skum, päronen med sin saft blandas ned däri, och grädden fryses. Härmed fylles sedan pyramiden och garneras med till hårt skum slagen grädde, färgad med litet karmin.

---

469. Hovdessert (f. 6 pers.).

4 små äggvitor
200 gr. strösocker
100 gr. sockrad choklad (eller 75 gr. osockrad choklad och socker efter smak)
1—2 msk. hett vatten
1 hg. sötmandel
½ lit. tjock grädde
1 msk. vaniljsocker

BEREDNING: Äggvitorna vispas till hårt skum, och vispningen fortsättes $^1/_4$ tim. Då nedröres försiktigt det förut siktade strösockret, och massan lägges upp på väl rengjorda och smorda plåtar till stora maränger. Dessa sättas genast in i svag ugnsvärme och gräddas mycket långsamt. När de äro torra och släppa plåten, tagas de ut och få kallna. De läggas upp högt på en skål. Chokladen löses upp i litet hett vatten och får koka till en lagom välling. Då chokladen är kall, hälles den över marängerna. Mandeln skållas, skäres i strimlor och strös över chokladen. Strax innan anrättningen skall serveras, vispas grädden till hårt skum tillsammans med vaniljsockret, och härmed garneras pyramiden.

---

470. Blandad frukt med maräng (f. 6 pers.).

1 hg. torkade aprikoser	2 kkp krossocker
1 lit. färska äpplen	$^1/_2$ lit. vatten
2 hg. katrinplommon	

Marängmassa: 3 äggvitor, 3—6 msk. strösocker

BEREDNING: Aprikoserna sköljas väl och läggas i blöt i vattnet omkring 1 tim. Av detta vatten och sockret kokas en klar lag. Äpplena skalas, skäras i 4 delar, läggas direkt ned i lagen (för att bibehålla sin färg) och kokas därefter klara. De tagas upp med hålslev, aprikoserna läggas i och få likaledes koka, tills de bli klara, varefter de tagas upp. Sist läggas katrinplommonen i och få koka mjuka. När frukten är kall, lägges den upp varvtals, pyramidformigt på ett fat, som tål ugnsvärme.

Äggvitorna vispas till hårt skum, och sockret nedröres försiktigt. Marängmassan spritsas därefter genom krusig strut över frukten, och fatet sättes in i svag ugnsvärme. Då marängmassan blivit torr och fått en ljusgul färg, tages den ut, och anrättningen serveras kall med vispad grädde.

---

471. Äppelmaräng (f. 6 pers.).

15 goda äpplen	1 1/2 kkp socker
1 1/2 msk. smör	skal och saft av 1/2 citron

Marängmassa: 3 äggvitor, 6 msk. strösocker

BEREDNING: Äpplena skalas och skäras i klyftor; det gula skalet av citronen avrives nätt, och saften pressas ut. Äpplena läggas i en kastrull med smöret, sockret, citronsaften och citronskalet samt skakas över elden, tills äpplena äro mjuka. De läggas då i en smord pajform, vilken dock bör fyllas endast till hälften. Äggvitorna vispas till hårt skum, sockret nedröres försiktigt, och marängmassan bredes ut över äpplena. Pajformen sättes in i svag ugnsvärme och får stå, tills marängen är ljusgul.

Den serveras varm eller kall med vispad grädde.

---

472. Äppelsufflé (f. 6 pers.).

1 kg. äpplen	rivna skalet av en 1/2 citron
6 ägg	saften av 1 citron
150 gr. strösocker	

Till formen: 1/2 msk. smör

BEREDNING: Äpplena stekas och passeras. Äggulorna och sockret röras, tills blandningen blir vit och pösig; äppelmoset, det rivna citronskalet och citronsaften blandas i. Äggvitorna slås till hårt skum och nedröras försiktigt. Massan hälles i smord pajform och sättes in i ugnen omkr. 30 min.

Sufflén serveras genast med vispad grädde.

---

473. Katrinplommonsufflé (f. 6 pers.).

250 gr. katrinplommon	5 äggvitor
120 gr. strösocker	

Till formen: ½ msk. smör

BEREDNING: Katrinplommonen sköljas och kokas mjuka i kort spad, varefter de kärnas ur, hackas fint och blandas med sockret. Äggvitorna slås till hårt skum och nedröras försiktigt till det övriga. Alltsammans slås i en smord pajform och gräddas i ugn omkr. 10 min.

Serveras genast med vispad grädde.

---

474. Rabarbersufflé (f. 6 pers.).

½ kg. rabarber	1 msk. sur grädde
125 gr. krossocker	5 msk. strösocker
½ dcl. vatten	1 tsk. rivet citronskal
6 ägg	

Till formen: ½ msk. smör

BEREDNING: Rabarbern skalas, skäres i bitar och kokas hastigt mjuk i vattnet, tillika med krossockret. Äggulorna röras med grädden, strösockret och citronskalet, tills massan är skummig. Vitorna slås till hårt skum och nedröras. Hälften av massan slås i smord, eldfast form. Den kokta och kallnade rabarbern får rinna av genom durkslag och lägges i. Resten av smeten slås över. Sufflén gräddas därefter i måttlig ugnsvärme omkr. ¾ tim.

Den serveras genast med vispad grädde.

---

475. Vaniljsufflé (f. 6 pers.).

50 gr. smör
50 gr. mjöl
1/4 lit. oskummad mjölk
5 ägg
50 gr. strösocker
2 msk. vaniljsocker
syltad frukt

Till formen: 1/2 msk. smör

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, mjölken spädes på under flitig rörning, och smeten får ett gott uppkok. Äggulor och socker röras, tills massan blir vit och pösig, och blandas sedan ned i den kokta smeten. Sist nedröras de till hårt skum slagna vitorna. I en smord pajform nedlägges ett varv syltad frukt, och smeten hälles över. Sufflén gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1/2 tim.

Den serveras varm.

---

476. Chokladsufflé (f. 6 pers.).

50 gr. smör
50 gr. mjöl
1/4 lit. oskummad mjölk
5 ägg
100 gr. strösocker
50 gr. kakaopulver

Till formen: 1 msk. smör

BEREDNING: Smör och mjöl sammanfräsas, mjölken spädes på under flitig rörning, och smeten får ett gott uppkok. Äggulor och socker röras, tills blandningen blir vit och pösig; kakaon blandas i jämte den kokta smeten. Sist nedröras de till hårt skum slagna vitorna. Smeten slås genast i en med kallt smör smord form, bindes över med smort papper, sättes i vattenbad och får långsamt koka omkring 1/2 tim. Den stjälpes upp och serveras varm med vaniljsås eller vispad grädde.

Frukt, krämer och puddingar.

477. Helkokta äpplen (f. 6 pers.).

12 äpplen	6 kkp vatten
2 kkp strösocker	

BEREDNING: Äpplena skalas, blomfnaset tages bort, skaften skrapas och avtagas till hälften. Av sockret och vattnet kokas en klar lag. Äpplena läggas ned däri och få koka, tills de äro klara och lösa, varefter de läggas upp på geléskål. Sockerlagen hopkokas och hälles över äpplena. De serveras helst kalla med vispad grädde.

Äpplena kunna även kokas oskalade. De sköljas då, torkas av och pickas med en silvergaffel.

---

478. Sirapsäpplen (f. 6 pers.).

12 äpplen	3 msk. smör
3—4 msk. sirap	

BEREDNING: Äpplena skalas, och kärnhusen urhålkas, dock ej ända igenom, utan så att urhålkningen får en botten. Äpplena fyllas med sirap och ställas i en smörbestruken, eldfast pajform. Resten av smöret lägges i små flockar över äpplena. Formen sättes in i god ugnsvärme, och äpplena få steka, tills de äro mjuka, utan att falla sönder. De tagas ut ur ugnen och få kallna, sockras över och serveras med grädde.

---

479. Stekta äpplen (f. 6 pers.).

12 äpplen	2 msk. smör
1 kkp stötta skorpor	3 dcl. grädde
1 1/2 kkp strösocker	1 msk. vaniljsocker

BEREDNING: Äpplena skalas, och kärnhusen urhålkas, dock ej ända igenom, utan så att urhålkningen får en botten. Äpplena rullas i fint stötta skorpor, fyllas med sockret och ställas i en smörbestruken, eldfast pajform. Resten av smöret lägges i små flockar över äpplena. Formen sättes in i god ugnsvärme, och äpplena få steka, tills de äro mjuka, utan att falla sönder. De tagas då ut ur ugnen och få kallna.

Grädden vispas med vaniljsockret till hårt skum, och härmed garneras äpplena. De serveras antingen i formen eller upplagda på glasskål.

---

480. Äpplen a la finesse (f. 12 pers.).

15 stora och vackra äpplen	1 kkp stötta skorpor
3 msk. smör	50 gr. sötmandel
1 kkp krossocker	

BEREDNING: Äpplena torkas och skalas, och kärnhusen tagas ut. Smöret smältes; sockret stötes, så att det liknar pärlsocker; mandeln skållas och hackas. Sockret, de stötta skorporna och mandeln blandas tillsammans. Äpplena penslas med smöret och rullas sedan i blandningen. En pajform smörjes med litet smör, häri läggas äpplena ned och sättas in i god ugnsvärme. Då de äro mjuka och fått en vacker ljusbrun färg, läggas de upp på glasskål och få kallna. De serveras med vispad grädde eller vaniljsås.

---

481. Fyllda äpplen (f. 6 pers.).

12 äpplen
1 dcl. smält smör
1 ½ kkp stötta skorpor
2 msk. strösocker

Till mandelmassan: 100 gr. sötmandel
100 gr. strösocker
1 äggvita

Till formen: 1 msk. smör

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas och rives (eller drives genom mandelkvarn) samt stötes tillsammans med sockret i stenmortel. Äggvitan slås till hårt skum och nedröres.

Äpplena skalas, befrias från kärnhusen och fyllas med mandelmassan. De doppas därefter i smält smör, socker och stötta skorpor. En pajform smörjes med en del av smöret, äpplena läggas ned däri, strös över med sockret och beläggas med resten av smöret, fördelat i små flockar. De sättas in i ugn och få steka, tills de äro ljusbruna och lösa.

Serveras med vispad grädde eller vaniljsås.

---

482. Äpplen med ris (f. 6 pers.).

1 kkp karolina-risgryn
3 lit. kokande vatten
2 tsk. salt
1 ½ lit. äpplen
1 kkp strösocker
2 kkp vatten

Marängmassa: 2 små äggvitor, 4 msk. strösocker

BEREDNING: Risgrynen sköljas i ljumt vatten och sättas på elden i det kokande vattnet, tillsatt med saltet. Grynen få koka livligt omkr. 30 min., varefter de slås upp i durkslag. De ställas därefter vid sidan av elden att bliva torra. Då och då röras grynen om med en gaffel, så att de ej klibba tillsammans.

Äpplena skalas, skäras i klyftor, och kärnhusen tagas bort. Sockret och vattnet kokas till en klar lag, äpplena läggas i och få koka, tills de äro mjuka. De läggas då upp försiktigt på mitten av ett fat, och sockerlagen hopkokas under några min. samt hälles sedan över frukten. De kokta risgrynen läggas i en ring kring äpplena. Äggvitorna slås nu till hårt skum, blandas med sockret och bredas över äpplena. Fatet sättes in i svag ugnsvärme och får stå, tills marängen fått en ljusgul färg.

Anrättningen serveras helst kall med vispad grädde.

---

483. Risgrynskaka med äpplen (f. 6 pers.).

3/4 kkp risgryn	2 kkp äppelmos
1 lit. oskum. mjölk	

Äggstanning: 3 ägg, 1 1/2 kkp mjölk

Till formen: 1/2 msk. smör

BEREDNING: Risgrynen skållas, sättas på i kokande mjölk och få koka, tills de äro mjuka. En pajform smörjes med smör; hälften av risgröten lägges i formen. På gröten lägges äppelmoset och däröver resten av gröten.

Till stanningen vispas ägg och mjölk tillsammans, blandningen hälles över gröten i formen, och denna sättes in i medelmåttig ugnsvärme en halv timme. Serveras kall.

---

484. Röd äppelpudding (f. 6 pers.).

2 lit. äpplen	2 kkp socker
skalet av 1/2 citron	1 lit. vatten
saften av 2 citroner	25 gr. röd gelatin

BEREDNING: Äpplena skalas, skäras i klyftor, och kärnhusen tagas bort. Av sockret och vattnet kokas en klar

lag och häri kokas äpplena tillsammans med citronskal och citronsaft, tills de falla sönder, men dock ej helt mosa sig. Gelatinet upplöses i litet ljumt vatten och nedröres, varefter allt hälles i vattensköljd form och ställes ut att stelna.

Formen doppas ett ögonblick i ljumt vatten. Puddingen stjälpes upp och serveras med vaniljsås eller grädde.

Den bör helst göras dagen förut.

---

485. Frukt med äggmakaroni (f. 6 pers.).

150 gr. smala, fina äggmakaroner
1 tsk. smör
1 msk. mjöl
$1/2$ lit. uppkokt mjölk
3 äggulor
socker efter smak
rivna skalet av 1 citron

Konserverad frukt: äpplen, päron och plommon

BEREDNING: Makaronerna brytas i jämna bitar, kokas mjuka i vatten och läggas upp på sikt att rinna av.

Smör och mjöl sammanfräsas i en kastrull, mjölken tillsättes så småningom, och smeten får ett gott uppkok. Kastrullen lyftes från elden, och äggulorna nedröras en i sänder. Citronskal och socker efter smak tillsättas. De väl avrunna makaronerna blandas ned i smeten, och denna får sjuda över elden, tills den tjocknar. Den avlyftes och får svalna.

Frukten upplägges högt på en skål och de avsvalnade makaronerna däromkring.

---

486. Äppelkräm (f. 6 pers.).

1 $1/2$ lit. äpplen
1 lit. vatten
1 $1/2$ kkp krossocker
(citronsaft)
2 msk. potatismjöl

BEREDNING: Äpplena skalas, urkärnas och skäras i klyftor. För att bibehålla sin färg läggas de, allt eftersom de äro skalade, i vatten, tillsatt med 1 msk. ättika. De sättas på i kokande vatten tillika med sockret och få koka, tills äppelklyftorna äro mjuka. Krämen avredes med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet, får ett gott uppkok, avsmakas och hälles upp i geléskål eller karott att kallna.

---

487. Rabarberkräm (f. 6 pers.).

3/4 kg. färsk l. 3/4 lit. konserverad rabarber	1 1/2 kkp krossocker
1/2 lit. kokande vatten	2 msk. potatismjöl

BEREDNING: Rabarbern sköljes och torkas, skalas tunt och skäres i omkr. 1 1/2 cm. långa bitar. Den sättes på i kokande vatten, och sockret lägges i. Då rabarbern är mjuk, avredes krämen med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet, får ett kort uppkok och slås upp att kallna.

---

488. Fin rabarberkräm (f. 6 pers.).

3/4 kg. färsk l. 3/4 lit. konserverad rabarber	2 kkp krossocker
1/2 lit. vatten	1 1/2 msk. potatismjöl

BEREDNING: Rabarbern sköljes och torkas, skalas tunt och skäres i omkr. 1 1/2 cm. långa bitar. Av sockret och vattnet kokas en klar lag. Rabarbern lägges i och får koka, tills den är mjuk. Krämen avredes med potatismjölet utrört i litet kallt vatten, får ett kort uppkok och slås upp i geléskål eller karott att kallna.

---

489. Krusbärskräm (f. 6 pers.).

$^3/_4$ lit. färska l. 1 lit. konserverade krusbär	1 $^1/_2$—2 kkp krossocker
1 lit. vatten	2—3 msk. potatismjöl

BEREDNING: Krusbären rensas, sköljas och kokas tillsammans med vattnet och sockret, tills bären äro mjuka. Krämen avredes med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet, får ett kort uppkok och hälles upp att kallna.

---

490. Saftkräm (f. 6 pers.).

4—5 kkp söt saft (l. 4—5 kkp sur saft och 2 kkp socker)	citronsaft
1 lit. vatten	4—5 msk. potatismjöl

BEREDNING: Saften, vattnet (och sockret) kokas upp och skummas. Potatismjölet röres ut i litet kallt vatten och tillsättes, varefter krämen får ett kort uppkok. Den avsmakas och hälles upp i geléskål eller karott att kallna.

---

491. Nyponkräm (f. 6 pers.).

$^1/_2$ lit. nypon	1 bit kanel
1 $^1/_2$—2 lit. vatten	3—4 msk. potatismjöl
1—1 $^1/_2$ kkp krossocker	

BEREDNING: Nyponen sköljas, sättas på i kallt vatten och få sakta koka omkr. 2 tim. Då och då få de under kokningen en kraftig vispning, varigenom nyponens smak mera utdrives. Nyponen passeras, och saften sättes åter över elden jämte socker och kanel. Då den kokar upp,

skummas den noga, och krämen redes av med potatismjölet, utrört i litet kallt vatten, varefter den får ett kort uppkok. Krämen hälles i geléskål att kallna och serveras med vispad grädde.

---

492. Plommonkräm (f. 6 pers.).

4 hg. katrinplommon	citronsaft
1 lit. vatten	2 msk. potatismjöl
1 kkp socker	

BEREDNING: Plommonen sköljas och läggas i blöt 1 tim., innan de skola användas. De sättas på i det vatten, vari de legat i blöt, sockret tillsättes, och plommonen få koka, tills de äro mjuka. Krämen redes då av med potatismjölet, utrört i litet kallt vatten, får ett kort uppkok, avsmakas och hälles upp i geléskål eller karott att kallna.

---

493. Trollkräm (f. 6 pers.).

4 stekta äpplen	saften av 1 citron
2 äggvitor	1 hg. strösocker

BEREDNING: Äggvitorna vispas helt litet. De stekta äpplena passeras och röras ned i äggvitan jämte sockret och citronsaften. Blandningen röres under 1 tim. tid med ojämn fart, d. v. s. skeden röres ett varv hastigt i blandningen och ett varv långsamt. När krämen höjt sig till vitt skum, är den färdig. Den lägges upp på serveringsskål och kan, om så önskas, garneras med karminsocker.

---

494. Viktoriakräm (f. 6 pers.).

1 ½ lit. god mjölk	1—1 ½ msk. socker
1 kkp vetemjöl	skalet av ½ citron
½ kkp potatismjöl	3 äggulor
1 msk. smör	

BEREDNING: Av mjölet och en del av mjölken göres en avredning, som får stå att svälla 1 timme. Mjölken kokas upp tillsammans med smöret, och avredningen röres i. Krämen får koka 10—15 min.; socker, citron och de uppvispade äggulorna tillsättas.

Den serveras kall, garnerad med sylt.

---

495. Maisenakräm (f. 6 pers.).

10 kkp oskummad mjölk	3 rågade msk. maisenamjöl
½ vaniljstång	4—6 äggulor
2 msk. strösocker	

BEREDNING: En kaffekopp av mjölken röres ut med sockret och maisenamjölet. Den övriga mjölken kokas upp med vaniljen. Avredningen röres i, och krämen får koka 5 min., varefter den lyftes av elden och de uppvispade äggulorna nedröras. Vaniljen tages upp, och krämen slås upp i vattensköljd form. Då den är fullkomligt kall, stjälpes den upp och serveras med sylt eller saftsås.

---

496. Kall pudding (f. 6 pers.).

1 lit. mjölk	25 gr. riven sötmandel
25 gr. smör	25 gr. majsenamjöl
25 gr. socker	4 ägg

BEREDNING: Mjölken, smöret, sockret och den rivna sötmandeln kokas, tills mjölken fått tillräcklig mandelsmak. Majsmjölet och äggen vispas tillsammans och sättas till mjölken under kraftig vispning. Krämen får ett kort uppkok och slås upp i vattensköljd form att kallna. Den serveras med sylt eller saftsås.

---

497. Änglamat (f. 6 pers.).

4 dcl. tjock grädde	20 st. små skorpor eller kakbitar
2 kkp sylt	

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum. Sylt och kakbitar blandas i, krämen lägges upp i glasskål och är sedan färdig att serveras.

---

498. Vaniljkräm (till fyllning av tårtor).

4 dcl. tjock grädde	3 msk. strösocker
½ vaniljstång	6 äggulor

BEREDNING: Grädden kokas med vaniljen, tills den fått tillräcklig vaniljsmak, sockret tillsättes, och krämen lyftes av elden. Äggulorna vispas tillsammans i en bål, och grädden slås till under stark vispning. Krämen sättes åter över elden att under fortsatt vispning sjuda, men får ej koka. Den hälles upp och vispas sedan, tills den blivit kall.

---

499. Päron i vaniljkräm (f. 6 pers.).

3 stora päron	3 dcl. vatten
½ kkp socker	

Vaniljkräm: 6 dcl. tunn grädde	3 tsk. potatismjöl
75 gr. strösocker	4—5 äggulor
½ stång vanilj	

Till garnering: körsbär

Aprikossås: 1 hg. aprikoser	1 hg. strösocker
3 dcl. vatten	

BEREDNING: Grädden kokas med vaniljen och sockret, tills den fått tillräcklig vaniljsmak. Den avredes därefter med potatismjölet, utrört i litet grädde, får ett kort uppkok och lyftes av elden. Äggulorna vispas tillsammans i en bål, och grädden slås till under stark vispning. Krämen sättes åter över elden och får sjuda, men ej koka. Då den tjocknat, hälles den upp på ett runt fat.

Päronen skalas och klyvas. Av sockret och vattnet kokas en klar lag; häri läggas päronen ned och få koka, tills de äro mjuka, varefter de läggas upp i krans på krämen.

Aprikoserna läggas i blöt i ljumt vatten några tim., innan de skola kokas, och sättas på i samma vatten. Då de äro mjuka, passeras de, och såsen smaksättes med sockret samt hälles över päronen. På varje päron lägges ett kluvet körsbär. Fatet sättes in i svag ugnsvärme omkr. 10 min., varefter anrättningen serveras.

---

500. Rödvinsskum (f. 6 pers.).

2 ½ dcl. rödvin	½ tsk. finrivet citronskal
4 äggulor	1 msk. hallon- l. rött vinbärsgelé
100 gr. strösocker	

BEREDNING: Alla ingredienserna vispas över elden, till dess vätskan börjar sjuda och det hela är förvandlat till skum. Vispningen fortsättes, tills skummet avsvalnat. Det hälles då upp i geléskål eller krämkoppar.

---

501. Citronkräm (f. 6 pers.).

1 kkp krossocker	1 citron
1 dcl. vitt, franskt vin	6 äggulor
1 dcl. vatten	

BEREDNING: Krossockret, vinet, vattnet, det rivna citronskalet, citronsaften och äggulorna blandas i en kastrull och få under stark vispning sjuda över elden, tills krämen tjocknar. Grytan lyftes av elden, och vispningen fortsättes, tills krämen kallnat.

---

502. Citronpudding (f. 6 pers.).

1/3 lit. grädde	saften av 1 citron
75—100 gr. strösocker	4 äggulor
skalet av 1/2 citron	7 blad gelatin

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum. Häri nedröras sockret, det rivna citronskalet, citronsaften och äggulorna en i sänder. Sist tillsättes gelatinet, upplöst i litet ljumt vatten. Krämen hälles i vattensköljd och sockrad form samt ställes ut att stelna. Då den skall serveras, doppas formen i ljumt vatten, puddingen stjälpes upp och garneras med biskvier.

---

503. Apelsinkräm (f. 6 pers.).

3 äggulor	skalet av 1 apelsin
40 gr. strösocker	saften av 4 apelsiner
2 dcl. tunn grädde	5 blad gelatin
skalet av 1/2 citron	3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Äggulorna, sockret, den tunna grädden samt de rivna apelsin- och citronskalen blandas i en kastrull och få under stark vispning sjuda över elden, tills krämen tjocknar. Den hälles då genast upp och får under fortsatt vispning svalna. Därefter tillsättas apelsinsaften och det sköljda, i litet ljumt vatten upplösta gelatinet. Sist nedröres den till hårt skum slagna grädden. Krämen fylles i en med kallt vatten ursköljd form och ställes ut att stelna. När den skall serveras, doppas formen ett ögonblick i ljumt vatten, och krämen stjälpes upp.

Serveras med bakelser.

---

504. Apelsinsnö i korgar (f. 6 pers.).

12 apelsiner

Apelsinsnö: 1/2 lit. tjock grädde	3 msk. socker
skalet av 1 apelsin	4 blad gelatin
saften av 4 apelsiner	

BEREDNING: Lika stora, vackra apelsiner utväljas. De sköljas väl och torkas. På halva apelsinen tages skalet bort med undantag av en 1/2 cm. bred remsa, som får bilda grepe. Fruktköttet tages ut väl, och korgens kanter samt grepen skäras ut i något vackert mönster. Korgarna läggas i kallt vatten 1/2 timme, få rinna av och fyllas med apelsinsnö.

Vid beredningen av apelsinsnö vispas grädden till hårt skum. Allt det vita på apelsinskalet tages bort, skalet hackas fint och blandas ned i grädden jämte apelsinsaften, sockret och det sköljda och i litet ljumt vatten upplösta gelatinet.

Korgarna ställas ut på svalt ställe, så att krämen stelnar. Den garneras sedan med vispad grädde och serveras med bakelser, t. ex. mandelberg.

---

505. Chokladkräm (f. 6 pers.).

3 dcl. mjölk	3 ägg
1/2 hg. osockrad choklad (kakaopulver)	6 blad gelatin
1 1/2 kkp socker	1/2 lit. tjock grädde

BEREDNING: Mjölken, chokladen, sockret och äggen hällas i en kastrull och få under stark vispning sjuda över elden. Grytan lyftes av, men vispningen fortsättes, tills krämen avsvalnat. Då tillsättas det i litet ljumt vatten upplösta gelatinet och den till hårt skum slagna grädden. Blandningen slås i en med kallt vatten sköljd och med socker beströdd form och får stelna på kallt ställe omkr. 2 1/2 tim. Då krämen skall stjälpas upp, hålles formen ett ögonblick i ljumt vatten.

Den serveras med vispad grädde.

---

506. Kärnmjölkspudding (f. 6 pers.).

6 dcl. kärnmjölk	2 kkp strösocker l. krossocker
6 blad röd gelatin	1 citron

BEREDNING: Kärnmjölken smaksättes med sockret samt med rivna skalet och saften av citronen. Gelatinet spolas i kallt vatten och löses upp i litet varmt vatten samt röres därefter ned i mjölken. Är mjölken så kall, att gelatinet ej riktigt blandar sig med den, utan mjölken ser flammig ut, sättes den ett ögonblick under vispning över elden, tills den har jämn skär färg. Massan slås upp i vattensköljd form och ställes ut att stelna. Den stjälpes upp och serveras.

---

507. Blanc-mangé (f. 6 pers.).

5 dcl. grädde	4 blad gelatin
3 msk. strösocker (l. vaniljsocker)	

Till garnering: sylt, biskvier

BEREDNING: Grädden vispas med sockret till hårt skum. Gelatinet löses upp i litet ljumt vatten och nedröres försiktigt i gräddskummet, tills allt är väl omblandat. Blancmangén slås därefter upp i geléskål att stelna, varefter den garneras med sylt och biskvier.

---

508. Blanc-mangé med frukt (f. 6 pers.).

6 apelsiner	1 kkp jordgubbsylt
1 hg. strösocker	1 hg. biskvier

Blanc-mangé: 3 dcl. tjock grädde	2 msk. vaniljsocker
	2 blad gelatin

Till garnering: jordgubbsylt, biskvier

BEREDNING: Apelsinerna skalas, skäras i skivor och läggas i en geléskål med litet strösocker mellan varje varv. Ovanpå apelsinerna lägges ett varv biskvier och därovanpå jordgubbsylt. Blanc-mangén beredes enligt föregående recept och lägges överst i skålen. När den stelnat, garneras den med jordgubbar och biskvier.

---

509. Randig blanc-mangé (f. 6 pers.).

100 gr. sötmandel	12 gr. gelatin
4 gr. bittermandel	skalet av 1 apelsin
150 gr. strösocker	saften av 2 apelsiner
6 dcl. vatten	karmin
6 dcl. tjock grädde	spenatgrönt

BEREDNING: Mandeln skållas och rives. Av sockret och vattnet kokas en lag, vari mandeln får koka 10 min. För att ännu mer dra ut mandelsmaken låter man lagen stå vid sidan av elden ytterligare 20 min., varefter den passeras. Grädden vispas till hårt skum, sockerlagen sättes till och sist det i litet ljumt vatten upplösta gelatinet. Blandningen delas sedan i tre lika stora delar. Den ena delen smaksättes med skal och saft av apelsinerna; den andra delen färgas med karmin och den tredje med spenatgrönt. En vacker bleckform spolas med kallt vatten och beströs med socker. På bottnen lägges den gröna blandningen, och den ställes ut att stelna. Därovanpå lägges den vita blandningen, och när denna stelnat, den röda.

När blanc-mangén skall serveras, doppas formen i ljumt vatten, och puddingen stjälpes upp.

---

510. Crème-cerise (f. 6 pers.).

1/2 lit. körsbär	1 kkp florsiktat socker
1 kkp strösocker	1/2 dcl. konjak
2 1/2 dcl. vatten	25 gr. kakao
1 lit. tjock grädde	15 blad gelatin

BEREDNING: Körsbären kokas med socker och vatten, tills de äro mjuka, då saften silas ifrån. Fem blad av gelatinet upplösas i litet ljumt vatten och blandas med körsbärssaften. En vacker pipform spolas med kallt vatten och fylles till en tredjedel med körsbärsgelét, varefter det ställes ut att stelna. Grädden vispas med sockret till hårt skum, den ena hälften därav smaksättes med konjak och den andra hälften med kakaon. Fem blad av gelatinet upplösas i litet ljumt vatten och nedröras i den vita krämen, denna fylles därefter på det stelnade gelét, så att formen blir till två tredjedelar fylld. Krämen ställes ut att stelna. Resten av gelatinet, upplöst i litet ljumt vatten, nedröres i kakaokrämen, och härmed fylles formen. Den ställes ut att stelna. När den skall serveras, doppas formen hastigt i ljumt vatten, och krämen stjälpes upp.

---

511. Crème-brulé (f. 6 pers.).

1/2 lit. tjock grädde	1 1/2 dcl. vatten
skalet av 1/2 citron	8—10 blad gelatin
150 gr. socker	

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum och blandas med det rivna citronskalet. Sockret brynes och spädes med det kokande vattnet, och när det något avsvalnat, nedröres det till grädden. Gelatinet löses upp i litet ljumt vatten och nedröres sist i krämen. Denna hälles upp i vattensköljd form och ställes ut att stelna. När den skall stjälpas upp, doppas formen i litet ljumt vatten.

Serveras med bakelser.

---

512. Fruktpudding (f. 6 pers.).

2 1/2 dcl. mjölk	2 dcl. konserverad frukt: ananas, persikor *eller* äpplen, päron, plommon
2 äggulor	1/2 lit. tjock grädde
1 stång vanilj	5 blad gelatin
100 gr. socker	
1 hg. biskvier	

BEREDNING: Mjölken, äggulorna, vaniljen och sockret få under vispning sjuda över elden, tills krämen tjocknar. Vispningen fortsättes sedan, tills krämen kallnat. Då tillsättas biskvierna, brutna i bitar, och frukten, likaledes skuren i bitar, samt den till skum slagna grädden. Sist nedröres gelatinet, upplöst i litet ljumt vatten. Krämen slås i vattensköljd och sockrad form och ställes ut att stelna. Då den skall serveras, doppas formen ett ögonblick i ljumt vatten, puddingen stjälpes upp och garneras med frukt.

---

513. Äppelpudding (f. 6 pers.).

1/2 lit. tjock grädde	rivna skalet av 1/2 citron
4 dcl. äppelmos (sockrat)	7 blad gelatin

BEREDNING: Äppelmoset blandas med det rivna citronskalet och med gelatinet, upplöst i litet ljumt vatten. Sist nedröres försiktigt den till hårt skum slagna grädden. Massan hälles i vattensköljd och sockrad form och ställes ut att stelna. När den skall serveras, doppas formen ett ögonblick i ljumt vatten, puddingen stjälpes upp och garneras med frukt och biskvier.

---

514. Kall ananaspudding (f. 12 pers.).

8 dcl. grädde	1/2 burk ananas
3 äggulor	1 dcl. sherry
1/2 kkp socker	6 blad gelatin

BEREDNING: 3 dcl. av grädden samt äggulorna och sockret få under vispning sjuda över elden, tills krämen tjocknar. Vispningen fortsättes sedan, tills krämen blir kall. Resten av grädden slås till hårt skum och röres ned jämte ananas, skuren i små bitar, och sherryn. Sist nedröras gelatinbladen, upplösta i ananasspadet. Krämen hälles i vattensköljd och sockrad form och ställes ut att stelna. Formen doppas sedan ett ögonblick i ljumt vatten, puddingen stjälpes upp och garneras med ananas.

---

515. Mosspudding med mandel (f. 6 pers.).

50 gr. sötmandel	2 ägg
6 bittermandlar	6 blad gelatin
50 gr. socker	1/2 lit. tjock grädde
1 dcl. mjölk	

Till garnering: biskvier

BEREDNING: Mandeln skållas, rives och stötes tillsammans med sockret till en fin massa. Mandelmassan, mjölken och äggen vispas tillsammans i en kastrull, och blandningen får under vispning sjuda över elden, tills krämen tjocknar. Det i litet ljumt vatten upplösta gelatinet tillsättes, och då blandningen är kall, nedröres den till hårt skum slagna grädden. Krämen hälles upp i vattensköljd och sockrad form och ställes ut att stelna. När den skall serveras, hålles formen ett ögonblick i ljumt vatten, puddingen stjälpes upp och garneras med sylt och biskvier.

---

516. Mosspudding med vin (f. 6 pers.).

6 äggulor
2 dcl. sherry
100 gr. strösocker
skal och saft av 2 citroner
6 blad gelatin
3 dcl. tjock grädde

Till garnering: biskvier

BEREDNING: Äggulorna, sockret, vinet, det rivna skalet och saften av citronerna vispas i en kastrull över elden, tills krämen börjar sjuda, då den lyftes av. Vispningen fortsättes, tills krämen avsvalnat. Därefter tillsättas det i litet ljumt vatten upplösta gelatinet samt den till hårt skum slagna grädden. Krämen hälles i vattensköljd och sockrad form samt ställes ut att stelna. Då den skall serveras, hålles formen ett ögonblick i ljumt vatten, puddingen stjälpes upp och garneras med biskvier.

---

517. Biskvipudding (f. 6 pers.).

1/2 lit. tjock grädde
3 msk. socker
1 hg. biskvier
5 blad gelatin

Till garnering: vinbärsgelé, biskvier

BEREDNING: Grädden vispas med sockret till hårt skum, och häri nedröras det sköljda och i litet ljumt vatten upplösta gelatinet samt de stötta biskvierna. Krämen slås i vattensköljd och sockrad form och ställes ut att stelna. Då den skall serveras, doppas formen ett ögonblick i ljumt vatten, och puddingen stjälpes upp. Den garneras med biskvier och vinbärsgelé.

---

518. Holländsk rispudding (f. 6 pers.).

1 dcl. risgryn	15 droppar vaniljessence
1—1 ½ lit. oskummad mjölk	4 dcl. tjock grädde
50 gr. strösocker	3—4 blad gelatin

BEREDNING: Grynen sköljas och kokas i mjölken till en gröt, som slås upp att kallna. Sockret, vaniljessencen, den till hårt skum slagna grädden och det i litet ljumt vatten upplösta gelatinet nedröras i gröten. Puddingen hälles i vattensköljd form och ställes ut att stelna. När den skall serveras, doppas formen hastigt i ljumt vatten, puddingen stjälpes upp och serveras med sylt eller plommonsås.

---

519. Charlotte-russe med vanilj (f. 6 pers.).

¾ lit. tjock grädde	10 gr. gelatin
1 stång vanilj	glacebröd
75 gr. socker	½ äggvita
6 äggulor	

BEREDNING: Hälften av grädden kokas upp, vaniljstången lägges i, och grädden får stå vid sidan av elden, tills den fått god vaniljsmak, varefter vaniljstången tages upp. Sockret och äggulorna tillsättas, och alltsammans vispas sedan över elden, tills krämen börjar sjuda och tjockna. Grytan lyftes av, och vispningen fortsättes, tills krämen svalnat. Då tillsättas det i litet ljumt vatten upplösta gelatinet och resten av grädden, uppvispad till hårt skum.

En form beklädes med glacebröd, vilka på innersidan tunt bestrukits med lätt uppvispad äggvita. Krämen hälles i och ställes ut på is att stelna. Då puddingen skall stjälpas upp, doppas formen ett ögonblick i ljumt vatten.

---

520. Charlotte-russe med kaffe (f. 6 pers.).

75 gr. kaffebönor	10 gr. gelatin
5 dcl. tjock grädde	glacebröd eller skivor av ljus och mörk sockerkaka
4 äggulor	
1 hg. socker	

Till formen: ½ msk. smör

BEREDNING: Kaffet rostas, och medan det ännu är varmt, hälles 2 dcl. grädde över det omalda kaffet, varefter det får stå ½ tim. på varmt ställe. Grädden silas ifrån och vispas tillsammans med äggen och sockret i en kastrull över elden, tills äggblandningen tjocknar. Krämen lyftes av och får svalna. Gelatinet upplöses i litet ljumt vatten och röres ned i krämen jämte den övriga grädden, slagen till hårt skum. En form smörjes med smör och beklädes med glacebröd eller ock med ljus och mörk sockerkaka; krämen fylles i och ställes ut att stelna. Den doppas ett ögonblick i ljumt vatten. Puddingen stjälpes upp och serveras.

---

521. Varm ananaspudding (f. 6 pers.).

6 ägg	5 dcl. tjock grädde
100 gr. socker	100 gr. smör
50 gr. vetemjöl	400 gr. ananas
50 gr. potatismjöl	

Till formen: ½ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

Sås: ananasspadet	strösocker
vitt vin	10 gr. potatismjöl

BEREDNING: Äggulorna, sockret, mjölet och grädden få under stark vispning sjuda över elden, tills krämen

tjocknar. Kastrullen lyftes av elden, men vispningen fortsättes, och smöret blandas därvid ned så småningom. Ananasen skäres i bitar och blandas ned jämte de till hårt skum slagna vitorna. Smeten slås i smord och brödbeströdd form och gräddas i ej alltför stark ugnsvärme omkr. 1 tim.

Den serveras varm med sås beredd av ananasspadet, tillsatt med vitt vin och socker efter smak samt avredd med litet potatismjöl.

---

522. Gräddkaka (f. 6 pers.).

4 dcl. tjock, sur grädde
6 ägg
150 gr. strösocker
rivna skalet av 1/2 citron
2 1/2 dcl. torrt vetemjöl

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum. Äggulorna röras med sockret, tills blandningen blir vit och pösig; det väl torra mjölet siktas i under ständig rörning. Citronskalet tillsättes. Äggsmeten blandas i grädden, och de till hårt skum slagna vitorna nedskäras försiktigt. Blandningen slås i smord och brödbeströdd form och sättes in i ganska varm ugn. Då kakan är färdig, brister den. Den sockras över och serveras genast.

---

523. Syltomelett (f. 6 pers.).

5 ägg
2 1/2 dcl. grädde
1 tsk. strösocker
sylt

Till pannan: 1 tsk. smör

BEREDNING: Äggulorna och vitorna skiljas. Äggulorna vispas tillsammans med grädden och sockret, varefter de till hårt skum slagna äggvitorna skäras ned. Smeten slås genast i en väl smord omelettpanna och gräddas ljusgul i ordinär ugnsvärme. Den stjälpes genast upp, sylten lägges på halva omeletten, och den andra hälften vikes över.

---

524. Brylépudding (f. 6 pers.).

1 $1/3$ lit. gräddmjölk	skalet av en $1/2$ citron
3 msk. strösocker	6 hela ägg
6 bittermandlar	2 äggulor

Till formen: 2 kkp strösocker, 2 msk. kokande vatten

BEREDNING: Sockret brynes i en panna, spädes med det kokande vattnet, och härmed glaseras en form.

Mjölken kokas med sockret, mandeln, citronskalet och vaniljen, till dess den fått en god smak av kryddorna. Den silas, och då mesta hettan avgått, tillsättas de uppvispade äggen. Blandningen slås i den förberedda formen, och puddingen gräddas i vattenbad i ugn omkr. $3/4$ tim. Då puddingen är kall, stjälpes den upp och serveras med sin sås.

---

525. Rismjölspudding (f. 6 pers.).

1 lit. oskummad mjölk	10 sötmandlar
1 hg. rismjöl	5 bittermandlar
1 msk. smör	2 msk. strösocker
5 ägg	

Till formen: 2 kkp strösocker, 2 msk. kokande vatten

BEREDNING: Sockret brynes i en stekpanna, spädes med det kokande vattnet, och härmed beklädes en form.

Mjölken kokas upp, rismjölet vispas i, och massan får under rörning koka 10—15 min. Smeten hälles upp i ett fat att svalna. Det kalla smöret, de uppvispade äggen, den skållade och rivna mandeln samt sockret tillsättas, och massan röres väl om. Den hälles därefter i den förberedda formen, denna bindes över med smort papper och gräddas i vattenbad i ugn. När den är färdig, tages den ut, får svalna och stjälpes upp.

---

526. Mandelpudding (f. 6 pers.).

8 ägg
3 $1/2$ dcl. grädde
3 msk. socker
150 gr. sötmandel
7—8 bittermandlar
rivna skalet av $1/2$ citron
1 liten msk. potatismjöl

Till formen: 2 kkp strösocker, 2 msk. kokande vatten

BEREDNING: Sockret brynes i en panna, spädes med det kokande vattnet, och härmed glaseras en bleckform.

Äggulorna, grädden och sockret vispas i en kastrull över elden, tills blandningen börjar sjuda och tjockna. Kastrullen lyftes av elden. Vispningen fortsättes, tills massan kallnat. Då iröras den skållade och rivna mandeln, citronskalet och potatismjölet; sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i den glaserade formen och gräddas i vattenbad i ugn $1/2$ tim. Då puddingen kallnat, stjälpes den upp.

---

527. Fransk brödpudding (f. 6 pers.).

1 tolv-öres vetebröd
2 msk. smör
30 sötmandlar
6—8 bittermandlar
rivna skalet av 1 citron
2 msk. strösocker
$1/2$ lit. gräddmjölk
3 ägg

Till formen: 2 kkp strösocker, 5—6 msk. kokande vatten

BEREDNING: Sockret brynes i en stekpanna och spädes med det kokande vattnet, och härmed beklädes en form.

Brödet skäres i skivor, och smör bredes på båda sidorna. Skivorna läggas sedan ned i formen varvtals med den skållade och hackade mandeln och det rivna citronskalet. Äggen och mjölken vispas tillsammans, sockret tillsättes, och stanningen slås över brödet. Formen får nu stå omkr. 1 tim. eller tills brödet är ordentligt genomblött, och sättes sedan in i ugn att grädda. Då den stannat och fått en vacker ljusgul färg, tages den ut och stjälpes upp på fat eller skål. Serveras kall.

---

528. Sachsisk mjölrätt (f. 6 pers.).

75 gr. smör
100 gr. mjöl
3 dcl. oskummad mjölk
80 gr. socker
5 ägg
30 sötmandlar
2 bittermandlar
1 tsk. rivet citronskal
10 gr. biskvier
35 gr. sultanarussin
1 msk. konjak

Till formen: ½ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: En tredjedel av smöret samt mjölet och mjölken få koka, tills massan släpper pannan. Ett helt ägg röres i genast, och smeten får kallna. Det övriga smöret röres med äggulorna och sockret till skum och blandas i smeten tillika med den skållade och rivna mandeln, citronskalet, de stötta biskvierna, de rensade och sköljda sultanrussinen samt konjaken. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Blandningen slås i smord och brödbeströdd form och kokas i vattenbad i ugn 1 ½—2 tim.

Serveras med sylt eller skumsås.

---

529. Favoritpudding (f. 12—15 pers.).

¼ lit. oskummad mjölk
70 gr. pressjäst
½ kg. vetemjöl
50 gr. socker
rivna skalet av ½ citron
(50 gr. sötmandel)
½ tsk. salt
6—8 ägg
¼ kg. smör
likör
socker
vatten

Glasyr: 2 dcl. vitt vin, ¼ kg. florsiktat socker

BEREDNING: Mjölken ljummas, och jästen upplöses i litet därav. Av mjöl, mjölk och jäst göres en deg, som arbetas väl och ställes att jäsa. När degen är väl uppjäst, arbetas den åter; de uppvispade äggen, sockret, det rivna citronskalet, (den skållade och rivna mandeln), saltet och resten av mjölet tillsättas, och sist inarbetas det tvättade och rörda

smöret. Degen arbetas minst $^1/_2$ tim. och slås därefter i smord och mjölad kransform, får åter jäsa upp och gräddas sedan i god ugnsvärme. När kakan är färdig, stjälpes den upp, genomdränkes med en varm blandning av likör, socker och vatten samt får kallna.

Kakan glaseras, lägges upp på tårtpapper på skål och fylles inuti högt med glace, helst någon röd såsom smultron- eller hallonglace. Den kan även serveras med äppel- eller päronkompott och kan i så fall genomdränkas med fruktsaften i stället för med likörblandningen.

---

530. Prins-Regent-pudding (f. 6 pers.).

125 gr. smör	50 gr. sötmandel
125 gr. socker	stött kanel
6 ägg	stötta nejlikor
125 gr. rivet svart bröd (pumpernickel)	

Till formen: $^1/_2$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smör och socker röras, tills blandningen blir vit och pösig. Äggulorna, det rivna brödet, den hackade mandeln och kryddor efter smak tillsättas. Sist nedröras försiktigt de till skum slagna vitorna. Smeten hälles i smord och brödbeströdd form och gräddas i vattenbad på spisen 2 tim.

Puddingen serveras varm med skumsås.

---

531. Plumpudding (f. 6 pers.).

130 gr. äpplen	130 gr. stötta skorpor
130 gr. korinter	130 gr. socker
130 gr. russin	1 tsk. salt
60 gr. suckat	4 ägg
130 gr. oxnjurtalg	1 dcl. brännvin
1 msk. vetemjöl	1—1 $^1/_2$ kkp vatten

Till formen: 1 msk. smör

BEREDNING: Äpplena skalas, kärnas ur och finhackas. Korinterna rensas och tvättas, russinen sköljas, kärnas ur och hackas, suckaten skäres i tunna skivor. Njurtalgen befrias från hinnor och finhackas tillsammans med vetemjölet. Alla torra ingredienser blandas väl tillsammans. Äggulorna, brännvinet och vattnet tillsättas så småningom, allt under det att massan flitigt arbetas 1/2—3/4 tim. Den packas därefter ihop, en tallrik stjälpes över, och massan får vila *minst* två dygn.

När puddingen skall kokas, slås äggvitorna till hårt skum och blandas försiktigt ned i massan. Smeten hälles i smord form, bindes över med smort papper och kokas i vattenbad minst 3 tim.

Den serveras med brinnande sås.

---

532. Märgpudding (f. 6 pers.).

1/2 tolvöres vetebröd	1/2 tsk. kardemumma
4 ägg	1/4 tsk. stötta nejlikor
3/4 lit. oskummad mjölk	1 tsk. salt
1 kkp socker	2 hg. märg
2 dcl. konjak	1 msk. mjöl
1 tsk. kanel	1 kkp sultanarussin

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

Sås: 1 dcl. konjak	2 msk. socker
1 dcl. vatten	

BEREDNING: Brödet skäres i tärningar och uppmjukas i en blandning av äggen och mjölken. Kryddorna tillsättas. Märgen hackas fint tillsammans med mjölet och nedblandas; likaså de förvällda russinen. Smeten hälles i smord och brödbeströdd form samt gräddas i ugn omkr. 1 tim.

Konjaken, vattnet och sockret blandas tillsammans, uppvärmas och hällas över puddingen, och såsen tändes på. Den kan även serveras i särskild såsskål, brinnande.

---

533. Fikonpudding (f. 6 pers.).

300 gr. konfektfikon	2 1/4 dcl. grädde
300 gr. sötmandel	6 äggulor
240 gr. socker	

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Fikonen skäras i strimlor, läggas i en skål, övertäckt med lock, och sättas ned i kokande vatten, så att fikonen få svälla. Mandeln skållas, rives eller drives genom mandelkvarn, stötes med sockret och blandas sedan med grädden och äggulorna. Sist nedblandas även fikonen, och massan hälles i smord och brödbeströdd form samt gräddas i svag ugnsvärme. Puddingen stjälpes upp på fat och serveras med vanilj- eller skumsås.

---

534. Katrinplommonkaka (f. 6 pers.).

6 ägg	skal och saft av 1 citron
135 gr. socker	425 gr. katrinplommon
1/2 lit. tunn grädde	1 hg. sötmandel
135 gr. smör	

Till formen: 1 msk. smör

BEREDNING: Äggulorna och sockret röras, tills äggblandningen är vit och pösig. Grädden och smöret sättas till, och massan får under vispning sjuda över elden, tills krämen tjocknar. Vispningen fortsättes, tills krämen är kall, då skal och saft av citronen röras i. Sist nedskäras försiktigt de till hårt skum slagna vitorna.

Katrinplommonen kokas mjuka i litet vatten, varefter de kärnas ur. En form smörjes med smör och bekládes med

smort papper. I denna form lägges först ett varv av plommonen, däröver strös den hackade mandeln, och sist hälles äggkrämen över. Kakan gräddas i svag ugnsvärme omkr. 1 tim., stjälpes upp och serveras med vispad grädde eller vaniljsås.

---

535. Delikatpudding (f. 6 pers.).

210 gr. sötmandel
8 gr. bittermandel
200 gr. socker
160 gr. smör
3 äggulor
1 äggvita
15 gr. vetemjöl
3 kkp äppelkompott (l. 2 lit. äpplen, 1 kkp krossocker, vatten)

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas i ugnen och rives (eller drives genom mandelkvarn) samt stötes mycket fint tillsammans med sockret. Smöret skiras och röres, tills det blir vitt, och blandas därefter med äggulorna, äggvitan och vetemjölet. Mandeln tillsättes, och massan röres väl om. En pajform smörjes med smör och beklädes med ovanstående massa, varefter formen nära nog fylles med äppelkompott. Kring formens kant lägges en ring av degen. Puddingen gräddas i svag ugnsvärme och serveras med vaniljsås eller vispad grädde.

---

536. Äppelpaj med smördeg (f. 6 pers.).

Smördeg: 2 kkp mjöl
3 msk. smör
1 ½ msk. brännvin

Till fyllning: 2 lit. äpplen, 1 ½ kkp socker

BEREDNING: Mjölet siktas på bakbordet, smöret tvättas och fördelas fint i mjölet, vari det inarbetas med fingerspetsarna. Därefter tillsättes brännvinet raskt, och så fort degen är sammanhängande, ställes den ut att bli kall. Äpplena skalas, kärnas ur och skäras i tunna skivor samt läggas i en eldfast

form med socker mellan varje varv. Sista varvet bör vara frukt. Om äpplena ej äro saftiga, tillsättes $^1/_2$ kkp vatten. Pajdegen kavlas ut till $^1/_2$ cm. tjocklek. Ett lock till formen skäres ut, formens kant penslas med vatten och belägges med en tjock remsa av degen, som tryckes fast på kanten och penslas med vatten. Deglocket lägges på och tryckes fast mot formens inre kant, varpå ytterkanterna av locket och remsan jämnas med en vass kniv. Kanten naggas med baksidan av kniven och krusas därefter med spetsen av kniven. På locket göras med en grov vispkvist fyra hål. Pajen penslas med uppvispat ägg och sättes in i god ugnsvärme att gräddas vackert gulbrun omkring 1 timme.

Serveras varm eller kall med vispad grädde.

---

537. Äppelpaj med mördeg (f. 6 pers.).

Mördeg: 200 gr. smör	skal av $^1/_3$ citron
2 ägg	$^1/_4$ tsk. hjorthornssalt
200 gr. socker	150 gr. mjöl

Till fyllning: 2 kkp äppelmos

Till formen: 1 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret tvättas och röres, tills det blir vitt. Äggen och sockret röras väl tillsammans och blandas sedan med det rörda smöret. Vetemjölet siktas med hjorthornssaltet och arbetas in i degen jämte det finrivna citronskalet. En form smörjes med smör och brödbeströs.

Mördegen kavlas ut till omkr. $^1/_2$ cm. tjocklek, och härmed beklädes bottnen av formen, varefter den sättes in i ugnen att halvgräddas. När den sedan något kallnat, beklädas formens kanter med deg, äppelmoset lägges i, och överst lägges ett lock av degen.

Den sättes åter in i ugnen att genomgräddas, varefter den stjälpes upp och serveras.

---

538. Rabarberpaj (f. 6 pers.).

Mördeg: 2 hg. mjöl
2 hg. smör
25 gr. strösocker
1 litet ägg

Till fyllning: 6 dcl. färsk rabarber, 3 1/2 dcl. strösocker

BEREDNING: Smöret tvättas, om det är salt. Av smöret, mjölet, ägget och sockret göres en vanlig mördeg, som sättes ut till att stelna. Hälften av degen kavlas sedan ut, och härmed beklädes en bleckform eller gjutjärnspanna. Rabarbern skalas, skäres i bitar och lägges varvtals med sockret i den beklädda formen. Resten av degen kavlas ut, ett lock skäres ut, och härmed betäckes pajen. Den gräddas i god ugnsvärme 3/4—1 tim., stjälpes upp och serveras kall eller varm med vispad grädde.

---

539. Blåbärspaj (f. 6 pers.).

Smördeg: 200 gr. smör
200 gr. vetemjöl
50 gr. sötmandel
50 gr. socker

Fyllning: 2 lit. blåbär, 1 1/2 kkp strösocker

BEREDNING: Till smördegen arbetas alla ingredienserna tillsamman på bakbordet. Med denna deg beklädes en eldfast form. Blåbären rensas, sköljas och läggas ned i formen, varvtals med sockret. Över bären lägges ett lock av degen. Pajen gräddas i medelmåttig ugnsvärme. Serveras kall med vispad grädde eller vaniljsås.

---

540. Svensk äppelkaka (f. 6 pers.).

1 tjugufemöres kryddbröd
1 1/2 lit. äpplen
1 1/2 kkp socker
2 hg. smör

Till formen: 1/2 msk. smör, 3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Brödet, som ej bör vara för färskt, rives samt fräses i två tredjedelar av smöret. Äpplena skalas, skäras i bitar och kokas tillsammans med sockret och litet vatten till mos. En form eller gjutpanna smörjes med smör och beströs med de stötta skorporna, och i denna läggas varvtals det frästa brödet och äppelmoset. Första och sista varvet skall vara bröd. Det sista varvet belägges dessutom med resten av smöret, fördelat i små flockar. Kakan sättes in i medelmåttig ugnsvärme att gräddas omkring $^1/_2$ tim. Den stjälpes upp och strös över med socker samt serveras med grädde eller vaniljsås.

---

541. Äppelkaka med stötta skorpor (f. 6 pers.).

2 lit. saftiga äpplen
2 $^1/_2$ hg. socker
3 $^1/_2$ kkp stötta skorpor
2 msk. smör

Till formen: $^1/_2$ msk. smör

BEREDNING: Äpplena skalas och skäras i tunna skivor eller klyftor. I botten av en smord pajform lägges ett tjockt lager av de stötta skorporna, därovanpå äpplena varvtals med sockret och sist resten av de stötta skorporna. Överst lägges smöret, fördelat i flockar. Formen sättes in i ej alltför stark ugnsvärme omkr. 45 min., eller tills äppelskivorna kännas mjuka.

Den serveras i sin form med vispad grädde.

---

542. Smörgåspudding (f. 6 pers.).

1 tolvöres vetebröd
2 msk. smör
3 kkp mjölk
1 ägg
2 kkp äppelkompott eller annan frukt

Till stanningen: 2 ägg, 1 $^1/_2$ kkp mjölk

Till formen: $^1/_2$ msk. smör, 3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Brödet skäres i skivor, och på ena sidan bredes smör. Mjölken och ägget vispas samman, och häri blötes brödet lätt. En form smörjes med tvättat smör och beströs med fint stötta skorpor; på formens botten lägges ett varv av smörgåsarna, likaså runt kring formens kanter — därpå ett varv äppelkompott eller annan frukt. Så fortsättes, tills formen är fylld; översta varvet bör vara smörgåsar. Äggen och mjölken vispas samman och slås över puddingen, denna sättes in i svag ugnsvärme. Då den fått en vacker, gulbrun färg, är den färdig.

Den serveras antingen i sin form, eller ock stjälpes den upp, sedan mesta hettan avgått.

---

543. Tysk äppelkaka (f. 6 pers.).

1 tolvöres vetebröd
5 dcl. mjölk
5 ägg
2 msk. smör
5 dcl. äppelmos
2 msk. korinter

Till formen: ½ msk. smör

BEREDNING: Brödet skäres i skivor. Två ägg vispas med hälften av mjölken, och häri blötas brödskivorna, varefter de stekas lätt i smöret. De läggas ned i en smord form och beläggas med äppelmoset och de sköljda och rensade korinterna. Av den övriga mjölken och äggen göres en stanning, som hälles över kakan, vilken genast sättes in i ugn att gräddas. Den stjälpes upp, strös över med socker och serveras med vispad grädde.

---

544. Brudar med slöja (f. 6 pers.).

2 hg. katrinplommon
1 ½ hg. ringäpplen
1 hg. aprikoser
2 hg. socker
¾—1 lit. vatten
1 25-öres kryddbröd
75 gr. smör

Till garnering: 3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Frukten sköljes och får ligga i blöt i vattnet omkr. 1 tim. Av vattnet och sockret kokas sedan en klar lag, och i denna kokas först plommonen, så äpplena och sist aprikoserna. Brödet rives och stekes i smöret. Frukten och brödet läggas upp på ett fat, varvtals, så att de bilda en pyramid. Grädden vispas till hårt skum, hälles i pappersstrut och spritsas ut som slöjor över pyramiden.

Serveras med vispad grädde.

---

545. Punschpudding (f. 6 pers.).

1 tolvöres vetebröd	3/4—1 lit. oskummad mjölk
1 hg. smör	1 1/2 msk. socker
4 ägg	1 dcl. punsch

Till formen: 1/2 msk. smör

BEREDNING: Brödet skäres i skivor, dessa bestrykas med smör och läggas ned i en smord pajform. Äggen, mjölken och sockret vispas tillsammans och hällas över brödet i formen. När brödskivorna äro fullkomligt genomblötta, sättes puddingen in i ej alltför varm ugn att gräddas, tills den fått vacker brun färg. Strax före serveringen sticker man med en gaffel hål i puddingen, och punschen hälles över.

Den serveras varm med hallonsylt.

---

546. Marmeladpudding (f. 6 pers.).

125 gr. smör	3 tsk. bakpulver
1 tsk. socker	250 gr. vetemjöl
1 ägg	2 kkp äppelmarmelad

BEREDNING: Smöret tvättas, och mjölet siktas med bakpulvret. Smör, socker, ägg och mjöl arbetas väl till-

sammans på bakbordet till en smidig deg. Denna kavlas därefter ut till en kaka av 2 cm. tjocklek, bestrykes med marmelad och rullas ihop. Rullen böjes sedan i form av en hästsko, lägges på smord plåt och gräddas i medelmåttig ugnsvärme. Den skäres i skivor och serveras med vispad grädde eller vaniljsås.

---

547. Päronkaka (f. 6 pers.).

2 lit. päron
1 kkp krossocker
2 kkp vatten
$^1/_2$ lit. mjölk
100 gr. vetemjöl

100 gr. smör
100 gr. strösocker
rivna skalet av 1 citron
4 ägg

Till formen: $^1/_2$ msk. smör

BEREDNING: Päronen skalas, skäras mitt itu, och kärnhusen tagas bort. Av sockret och vattnet kokas en klar lag, och häri kokas päronen, tills de bli mjuka. De läggas därefter ned på bottnen av en smord pajform.

Mjölken kokas upp, det siktade mjölet röres hastigt ned, smeten får koka 10 min. och får sedan avsvalna. Under tiden nedröras det kalla smöret, sockret, citronskalet och äggulorna en i sänder. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten slås över päronen, och kakan sättes in i medelmåttig ugnsvärme att gräddas $^3/_4$ tim. Den avprovas med vispkvist och serveras, sedan mesta hettan avgått.

TÅRTOR

OCH

BAKELSER

Tårtor.

548. Fin smördeg.

$^3/_4$ kg. vetemjöl	1 ägg
3 dcl. vatten	1 kg. smör (lika vikt med den övriga degen)
$^1/_2$ dcl. brännvin	

BEREDNING: Av mjölet, vattnet, brännvinet och ägget göres en smidig deg, som kavlas ut i fyrkant till omkr. 15 mm. tjocklek. På mitten lägges det väl tvättade smöret. Nu vikas alla fyra hörnen av degen över smöret, och degen klappas lätt ut med kavel till en fyrkant av omkr. 10—15 mm. tjocklek. Denna fyrkant vikes därefter ihop, så att $^1/_4$ därav slås inåt från vänster och $^1/_4$ slås inåt från höger. Kanterna av dessa båda inslag mötas då mitt på fyrkanten. Den ena halvan av degen vikes så över den andra efter längden. Degen ligger nu i fyra lag på varandra. Den långa, smala degen vikes sedan i tre delar över varandra (så att man får lager). Så arbetas degen, tills allt smör är väl inblandat, varefter den sättes ut på is att vila i 20 min. Degen kavlas åter ut till en fyrkant av omkr. 5—7 mm. tjocklek, vilken vikes ihop på samma sätt som nyss och får vila på is 20 min. Den kavlas ånyo ut och vikes ihop som förut. Därefter lägges degen med den tredubbla sidan åt den arbetande och kavlas ut åt ett håll nedifrån upp, men vikes sedan ihop endast i tre delar. Så förfares två gånger med 20 minuters vila mellan varje gång. Smördegen är nu färdig, men bör gärna ytterligare vila en stund, innan den bakas ut.

549. Enkel smördeg.

250 gr. smör	7—8 msk. vatten
250 gr. vetemjöl	

BEREDNING: Smöret tvättas, men får ej arbetas så länge, att det blir för mjukt. Mjölet röres ut med vatten, så att degen blir av samma fasthet som smöret. Degen kavlas ut till en fyrkantig kaka, något tjockare på mitten. Smöret klappas ut till en rund kaka, som lägges på mitten av degen. Degen vikes över smöret, så att detta fullkomligt täckes. Smördegen kavlas försiktigt ut till en avlång fyrkant, ej alltför tunn. Denna fyrkant vikes därefter ihop, så att $^1/_4$ därav slås inåt från vänster och $^1/_4$ slås inåt från höger. Kanterna av dessa båda inslag mötas då mitt på fyrkanten. Därefter vikes den ena halvan av degen över den andra efter längden (tvärs över de föregående vecken). Degen lägges med långsidan åt den arbetande och kavlas åter ut till en avlång fyrkant. Detta upprepas fyra gånger efter varandra. Degen är då färdig att baka ut.

---

550. Mördeg.

400 gr. smör	90 gr. socker
400 gr. vetemjöl	1 ägg
90 gr. sötmandel	

BEREDNING: Smöret tvättas. Mjölet siktas på bakbordet; mandeln skållas, torkas och rives eller drives genom mandelkvarn. Alla ingredienserna arbetas väl tillsammans på bakbordet till en smidig deg, som sedan ställes ut att kallna.

---

551. Glasyr till tårtor.

Vattenglasyr: 1 kkp strösocker	1 tsk. citronsaft
2 msk. vatten	

Vinglasyr: 1 kkp strösocker, 3 msk. vin

BEREDNING: Sockret blandas med vattnet, smaksatt med litet citronsaft eller med vinet, och blandningen röres om, tills sockret smält. Med en kniv bredes sedan denna glasyr ut över tårtan. Först sedan glasyren torkat, garneras tårtan.

Vill man ha vit glasyr, tages florsiktat socker i stället för strösocker.

---

552. Äggviteglasyr.

1 kkp florsiktat socker	1 tsk. citronsaft
1 äggvita	

BEREDNING: Äggvitan vispas sönder, sockret och citronsaften tillsättas, och blandningen röres om, tills den är slät och blank. Tårtan bestrykes med glasyren och sättes ett ögonblick in i värmugnen, så att glasyren får torka.

---

553. Chokladglasyr.

1/2 hg. osockrad choklad	1 dcl. vatten
1 hg. strösocker	

BEREDNING: Sockret och vattnet blandas i en kastrull och upphettas. Chokladen smältes i en annan kastrull i vattenbad, och den heta sockerlagen tillsättes litet i sänder

under flitig rörning med en träsked. Rörningen fortsättes, tills glasyren är slät och glansig samt lagom tjock. Med denna glasyr bestrykes tårtan, och detta bör ske hastigt, emedan glasyren snart stelnar.

---

554. Kristyr till garnering av tårtor.

1 äggvita	citronsaft
120—150 gr. florsiktat socker	

BEREDNING: Äggvitan vispas sönder, sockret röres ned litet i sänder, och kristyren arbetas väl, tills den är smidig och blank och så fast att, om man ringlar ut den med skeden, ringarna ej flyta ut.

Kristyren lägges i en pappersstrut, klippt i uddar eller med runt hål, och klämmes ut över tårtan, i det mönster man önskar.

---

555. Smörtårta (f. 6 pers.).

Smördeg: 1/4 kg. vetemjöl	1/3 ägg
1 dcl. vatten	425 gr. smör
1 msk. brännvin	

Till fyllning: 2 kkp äppelmos

BEREDNING: Smördegen beredes som fin smördeg.

Hälften av degen kavlas ut till en rund kaka av omkr. 2 cm. tjocklek. Den andra hälften kavlas ut något tunnare och sporras ut till remsor, dessa läggas ihop till ett galler, passande till bottnen. Tårtbottnen och gallret gräddas dock var för sig i varm ugn. När de äro väl gräddade, läggas de på varandra med äppelmos emellan.

Smördegen kan naturligtvis också bakas ut till två lika stora bottnar, som gräddas var för sig och sedan läggas på varandra med äppelmos emellan.

Tårtan serveras med vispad grädde.

---

556. Äppeltårta (f. 12 pers.).

Mördeg: 400 gr. smör
400 gr. vetemjöl
90 gr. sötmandel
90 gr. strösocker

Äppelkompott: 3 lit. äpplen
3 kkp socker
1—2 dcl. vatten

BEREDNING: Av smöret, mjölet, den skållade och rivna mandeln samt sockret beredes en vanlig mördeg, som sättes ut att stelna.

Äpplena skalas, skäras i klyftor och kokas med sockret och vattnet till kompott, som slås upp att kallna. Mördegen kavlas ut till omkr. ½ cm. tjocklek. I form eller gjutpanna gräddas en tunn botten av mördegen, som får kallna. Formens kanter beklädas med mördeg, äppelkompotten lägges i, och degkanterna vikas över frukten. Resten av degen lägges som lock på frukten och tilltryckes väl mot den övervikta kanten. Tårtan gräddas brun i medelmåttig ugnsvärme. Den stjälpes upp, först sedan den i det närmaste svalnat, och serveras med vispad grädde eller vaniljsås.

---

557. Rabarbertårta (f. 12 pers.).

Mördeg: 400 gr. smör
400 gr. vetemjöl
90 gr. sötmandel
90 gr. strösocker

Rabarberfyllning: 1 kg. färsk rabarber, 200 gr. socker

Marängmassa: 5 äggvitor
8 msk. strösocker
2 msk. vaniljsocker

BEREDNING: Av smöret, mjölet, den skållade och rivna mandeln samt sockret beredes en vanlig mördeg, som ställes ut att stelna.

Rabarbern skalas, skäres i bitar och kokas tillsammans med sockret, tills den blir mjuk. Därefter tages den upp med hålslev och får rinna av. Bottnen av en ringform och 10 cm. av kanten beklädas med mördegen, och denna gräddas. Rabarbern bredes därefter ut på tårtan, äggvitorna slås till hårt skum och blandas sedan försiktigt med vanilj och strösockret. Tårtan garneras med marängmassan och sättes ännu en gång in i ugnen att få vacker ljusgul färg.

Den serveras med vispad grädde eller vaniljsås.

---

558. Alexandertårta (f. 12 pers.).

Mördeg: 300 gr. smör
300 gr. vetemjöl
50 gr. strösocker
1 ägg

Fyllning: 3 kkp äppelmos

Mandelmassa: 250 gr. sötmandel
200 gr. strösocker
3—4 äggvitor

BEREDNING: Av smör, mjöl, socker och ägg göres en vanlig mördeg, som ställes ut att stelna.

I en ringform eller gjutpanna gräddas en tunn botten av mördeg, som får kallna. Formens kanter beklädas med mördeg, och formen fylles därefter med äppelmoset.

Mandeln skållas, rives och stötes i stenmortel tillsammans med sockret och äggvitorna. Mandelmassan bredes ut över äppelmoset. Resten av mördegen kavlas ut och sporras ut till smala remsor, som läggas i rutor över mandelmassan. Till sist lägges en remsa av mördegen runt omkring tårtan. Den gräddas i medelmåttig ugnsvärme och serveras med vispad grädde eller vaniljsås.

---

559. Tårta à la finesse (f. 12 pers.).

Mördeg: 210 gr. smör	2 ägg
8 desertskedar strösocker	6 rågade msk. vetemjöl

Till formen: 1 tsk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

Mandelmassa: 1 1/2 hg. sötmandel	1 hg. strösocker
	1/2 tsk. rivet citronskal
10 st. bittermandlar	1 äggvita

Till garnering: 1 1/2 lit. färska äpplen	6 hg. socker
	3 dcl. vatten
2 hg. torkade aprikoser	20 gr. pistaciemandel
3 hg. katrinplommon	

BEREDNING: Av smör, socker, ägg och mjöl beredes en vanlig mördeg.

En form eller gjutpanna smörjes med smöret och beströs med de stötta skorporna. Degen kavlas ut till en rund kaka, lägges i formen och gräddas gulbrun i god ugnsvärme samt stjälpes upp och får kallna.

Mandeln skållas, torkas och rives eller drives genom mandelkvarn samt stötes med sockret och citronskalet i stenmortel. Den till hårt skum slagna äggvitan skäres ned, och allt stötes, tills det blir fint och sammanhängande.

Aprikoserna läggas i vatten dagen förut. Av sockret och vattnet kokas en klar lag. I denna kokas de skalade och i klyftor skurna äpplena, tills de äro klara. Äpplena tagas upp, och i lagen kokas sedan aprikoserna och katrinplommonen, tills de äro mjuka. Pistaciemandeln skållas och hackas fint.

Av mandelmassan formas en hög ring på tårtans yttre kant. Inuti denna ring garneras tårtan vackert med den kokta frukten, och pistaciemandeln strös över.

Tårtan serveras med vaniljsås eller vispad grädde.

560. Napoleontårta (f. 6 pers.).

300 gr. sötmandel
300 gr. strösocker
300 gr. smör
300 gr. vetemjöl

BEREDNING: Mandeln skållas, rives eller drives genom mandelkvarn och stötes tillsammans med sockret. Smöret tvättas och röres, tills det blir vitt, och häri inarbetas mandelmassan och mjölet.

Degen delas i tre delar, dessa kavlas ut till runda bottnar, vilka gräddas på väl smorda plåtar i ganska god ugnsvärme. Kakorna få svalna och läggas på varandra med marmelad eller kräm mellan varje botten.

Tårtan glaseras sedan med vattenglasyr, garneras med frukt och kristyr eller med gräddskum.

---

561. Wienertårta (f. 6 pers.).

250 gr. smör
200 gr. strösocker
4 ägg
100 gr. vetemjöl

Till pannan: 1 msk. smör

Till fyllning: 3 kkp äppelmos

Till garnering: 3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Smöret skiras och ställes ut att kallna. Det röres sedan tillsammans med sockret, tills det blir vitt och pösigt. Då nedröras äggen ett i sänder och sist det siktade vetemjölet. Smeten gräddas på pankakslagg till 3 bottnar. När dessa äro kalla, läggas de på varandra med äppelmos emellan.

Tårtan garneras med vispad grädde.

---

562. Sockerkaka (f. 12 pers.).

4 ägg
320 gr. socker
rivna skalet av 1 citron
8 bittermandlar
1 kkp mjölk
3 msk. skirat smör
300 gr. vetemjöl
3 rågade tsk. bakpulver

Till formen: 1/2 msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggen röras tillsammans med sockret, tills blandningen blir vit och pösig eller omkr. 1/2 tim. Citronskalet, den skållade och rivna mandeln, mjölken och det smälta smöret sättas till. Sist röres mjölet ned, siktat med bakpulvret. Smeten slås i smord och brödbeströdd form och gräddas i ganska god ugnsvärme.

---

563. Finare sockerkaka (f. 6 pers.).

5 ägg
250 gr. socker
60 gr. vetemjöl
60 gr. potatismjöl
saften av 1/2 citron (l. 6 bittermandlar l. vaniljessence)

Till formen: 1/2 msk. tvättat smör, 3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggen vispas med sockret, tills blandningen blir vit och pösig. Potatismjölet sättes till litet i sänder, och därefter vetemjölet. Smeten smaksättes med citron, mandel eller vanilj, slås i smord och brödbeströdd form eller gjutpanna och gräddas i god ugnsvärme.

---

564. Tamms tårta (f. 12 pers.).

6 ägg	150 gr. sötmandel
300 gr. strösocker	6 bittermandlar
1/2 citron	75 gr. potatismjöl

Till formen: 1/2 msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggulorna skiljas från vitorna och röras tillsammans med sockret 3/4 tim. Under rörningen tillsättes två gånger 1 msk. vatten. Mandeln skållas, torkas väl i ugn och rives eller drives genom mandelkvarn samt blandas med det rivna citronskalet och potatismjölet. Den torra blandningen och citronsaften röras ned i äggsmeten, och sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten slås genast i smord och brödbeströdd form eller gjutpanna samt gräddas omkr. 1 tim. i ej för stark ugnsvärme.

När tårtan kallnat, skäres den i två bottnar, och emellan dessa lägges vaniljkräm eller äppelmos. Tårtan glaseras och garneras med frukt och kristyr.

---

565. Vaniljtårta (f. 12 pers.).

6 ägg	5 msk. potatismjöl
7 msk. strösocker	1/2 vaniljstång

Till formen: 1/2 msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggulorna röras med sockret, tills blandningen blir vit och pösig. Vaniljen stötes och tillsättes, och det siktade potatismjölet röres ned samtidigt med de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås genast i väl smord och brödbeströdd form eller gjutpanna och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

När tårtan kallnat, skäres den i två bottnar, fylles med vaniljkräm, glaseras och garneras med frukt och kristyr.

---

566. Mormors fina tårta (f. 2 pers.).

4 ägg	3 dcl. skirat smör
300 gr. strösocker	180 gr. vetemjöl

Till formen: ½ msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggulorna röras tillsammans med sockret ½ tim. Smöret skiras och ställes ut att kallna. Det röres sedan, tills det blir vitt och pösigt, och blandas ned då i äggsmeten. Det siktade vetemjölet sättes till och därefter de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i smord och brödbeströdd form eller gjutpanna och gräddas i rätt god ugnsvärme.

När tårtan kallnat, skäres den i två bottnar och fylles med någon kräm eller med äppelmos. Den glaseras och garneras med frukt och kristyr.

---

567. Valnötstårta (f. 12 pers.).

6 ägg	70 gr. potatismjöl
200 gr. strösocker	4 dcl. tjock grädde
250 gr. valnötter	

Till formen: ½ msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggulor och vitor skiljas. Gulorna röras raskt tillsammans med sockret ½ tim. Under tiden tillsättes två gånger 1 msk. vatten. Valnötterna skalas, och hälften av dem drives genom mandelkvarn och röres ned i smeten jämte potatismjölet. Sist nedskäras de till hårt skum slagna vitorna. Smeten slås i smord och brödbeströdd form eller gjutpanna och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

Då kakan är kall, delas den i två bottnar. Grädden vispas till hårt skum, och ungefär hälften därav blandas med 50 gr. av valnötterna, fint hackade. Härmed fylles tårtan. Den garneras sedan med resten av grädden och de återstående valnötterna.

---

568. Piggsvinstårta (f. 6 pers.).

4 ägg	skal och saft av 1/2 citron
150 gr. strösocker	70 gr. potatismjöl

Till formen: 1/2 msk. tvättat smör, 1 msk. stötta skorpor

Glasyr: 50 gr. florsiktat socker, 1 dcl. vitt franskt vin

Till garnering: 50—100 gr. sötmandel

BEREDNING: Äggulorna och sockret röras 1/2 tim. Därefter tillsättas skalet och saften av citronen samt mjölet. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten slås i smord och brödbeströdd form och gräddas i svag ugnsvärme.

Den glaseras med ovanstående glasyr. Sötmandeln skållas, skäres i fina strimlor och nedstickes tätt i tårtan, så att den liknar ett piggsvin.

---

569. Skotsk tårta (f. 6 pers.).

425 gr. sötmandel	3 äggvitor
425 gr. strösocker	

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas och rives eller drives genom mandelkvarn. Den stötes därefter ganska fint tillsammans med sockret i stenmortel, och de till hårt skum slagna äggvitorna skäras ned. Av oblat klippes en rund

kaka, och härpå bredes hälften av degen ut. Resten av degen tryckes genom sprits i rutor över kakan, och tårtan sättes på i väl rengjord plåt och gräddas i svag ugnsvärme.

Rutorna fyllas med olikfärgad frukt eller gelé.

---

570. Fin mandeltårta (f. 6 pers.).

210 gr. sötmandel	10 msk. skirat smör
12 gr. bittermandel	5 ägg
250 gr. strösocker	10 msk. tjock grädde
skalet av 1 citron	50 gr. stötta skorpor

Till formen: ½ msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Mandeln skållas, rives eller drives genom mandelkvarn och stötes med sockret. Smöret skiras, får kallna och röres, tills det blir vitt. Äggulorna sättas till jämte grädden, det rivna citronskalet och mandelmassan, och blandningen röres ½ tim. De stötta skorporna siktas och blandas i jämte de till hårt skum slagna vitorna. Smeten slås i smord och brödbeströdd form eller gjutpanna och gräddas i ej för varm ugn. Då den höjt sig och sedan åter fallit ner, är den färdig.

---

571. Enkel mandeltårta (f. 12 pers.).

8 ägg	200 gr. sötmandel
2 kkp strösocker	½ kkp potatismjöl

Till formen: ½ msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggulor och vitor skiljas, och gulorna röras med sockret ¾ tim. Den skållade och finhackade mandeln tillsättes jämte det siktade potatismjölet, litet i sänder

under sakta rörning. Sist nedröras de till hårt skum slagna äggvitorna. Mandeldegen slås därpå genast i smord och brödbeströdd form eller gjutpanna och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

När tårtan är färdig, stjälpes den upp och får kallna. Den skäres sedan i två bottnar, mellan dem lägges citronkräm eller äppelmos. Tårtan glaseras och garneras slutligen med frukt och kristyr.

---

572. Sofiatårta (f. 12 pers.).

7 ägg	8 bittermandlar
300 gr. strösocker	150 gr. mannagryn
50 gr. sötmandel	

Till formen: ½ msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggulorna röras med sockret ½ tim. Under rörningen tillsättes två gånger 1 msk. vatten. Mandeln skållas, torkas väl i ugn och rives eller drives genom mandelkvarn samt blandas med mannagrynen. Den torra blandningen röres ned i äggsmeten, och sist nedskäras de till hårt skum slagna vitorna. Smeten slås i smord och brödbeströdd form eller gjutpanna samt gräddas 1 tim. i medelmåttig ugnsvärme.

Denna tårta är särdeles god till kaffe och kan, om så önskas, glaseras med chokladglasyr, eller ock garneras den som en vanlig tårta.

---

573. Kronans kaka (f. 12 pers.).

100 gr. smör	150 gr. kokt, kall, riven potatis
200—250 gr. strösocker	200 gr. sötmandel
3 ägg	

Till formen: 1 msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret, äggulorna och den rivna potatisen ½ tim. Mandeln skållas och rives eller drives genom mandelkvarn och röres ned samtidigt med de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten slås i smord och brödbeströdd form samt gräddas i ganska svag ugnsvärme. Tårtan tages ut ur ugnen och får stå 10—15 min., innan den stjälpes upp. Den serveras övergjuten med citronkräm.

---

574. Drottningtårta (f. 6 pers.).

4 ägg	8 bittermandlar
300 gr. strösocker	100 gr. smör
200 gr. sötmandel	4 medelstora potatisar

Till formen: 1 msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

Vattenglasyr: 1 msk. vatten	100 gr. strösocker
2 tsk. citronsaft	

Till garnering: 25 gr pistaciemandel

BEREDNING: Äggen och sockret röras ½ tim. Den skållade och rivna sötmandeln stötes i stenmortel, tillsammans med det tvättade smöret, och blandas sedan till äggsmeten. Den kokta potatisen skalas, rives och röres sist ned i smeten. Massan slås i väl smord och brödbeströdd gjutpanna och gräddas i svag ugnsvärme omkr. ½ tim.

När tårtan kallnat, glaseras den och beströs med den skållade och hackade pistaciemandeln.

Bakelser.

575. Petits-choux (20 st.).

3 dcl. vatten	100 gr. vetemjöl
100 gr. smör	3 ägg
2 tsk. strösocker	

BEREDNING: Vatten, smör och socker få koka upp, mjölet vispas i, och smeten får koka, tills den släpper pannan. Då mesta hettan avgått, röras äggulorna i en i sänder. Sist nedskäras de till hårt skum slagna vitorna. På väl rengjorda och smorda plåtar läggas med en sked stora klickar av smeten. Kakorna gräddas i god ugnsvärme. Därvid iakttages, att ugnsluckan ej bör öppnas förrän efter 10 min. Då bakelserna sedan kallnat, skäres ett lock i dem, och de fyllas med någon kräm eller med vispad grädde.

---

576. Choklad-petits-choux (10—12 st.).

1 dcl. skirat smör	40 gr. osockrad choklad
3 dcl. vatten	3 ägg
150 gr. mjöl	
Till fyllning: 1 kkp jordgubbsylt	3 dcl. tjock grädde
	1 msk. vaniljsocker

BEREDNING: Smöret och vattnet kokas upp, mjölet vispas i, och smeten får under ständig rörning koka, tills den släpper pannan. Den lyftes av elden, chokladen smältes och röres i. Sedan mesta hettan avgått, röras äggulorna ned en i sänder. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. På väl rengjorda och smorda plåtar läggas med en sked stora

klickar av smeten. Bakelserna gräddas i god ugnsvärme. Därvid iakttages, att ugnsluckan ej får öppnas under de första 10 min.

Kakorna få kallna, ett lock skäres ut i varje, och 1 tsk. jordgubbsylt lägges i. Grädden slås till hårt skum, smaksättes med vaniljsockret, och härmed fyllas bakelserna.

---

577. Beignet-sufflé (20 st.).

80 gr. smör	150—200 gr. vetemjöl
1/2 lit. mjölk	8 ägg

BEREDNING: Smör och mjölk kokas upp tillsammans, mjölet röres försiktigt i, och smeten får koka, tills den släpper pannan, som sedan lyftes av elden. Äggulorna tillsättas genast en i sänder, och när smeten är kall, nedröras försiktigt de till hårt skum slagna vitorna. Med teskedar formas små bollar av smeten, och dessa kokas i het flottyr. När bakelserna fått vacker, ljusbrun färg, läggas de upp på gråpapper att rinna av och beströs med fint socker.

De serveras varma eller kalla med sylt.

---

578. Pösmunkar (15 st.).

60 gr. smör	20 gr. potatismjöl
12 msk. gräddmjölk	6 ägg
120 gr. vetemjöl	

BEREDNING: Smör och mjölk kokas upp, mjölet röres i. Smeten får koka, tills den släpper pannan, och denna lyftes då av elden. En äggula iröres genast, och då smeten svalnat, nedröras de övriga äggulorna och sist de till hårt skum slagna äggvitorna. Till varje munk tages en full tesked av smeten. Munkarna kokas i flottyr eller gräddas i munkpanna i ugn samt beströs med socker, genast de äro färdiga.

De serveras med sylt.

---

579. Gräddmunkar (35 st.).

2/3 lit. tjock grädde
10—12 msk. vetemjöl
1 msk. vatten

Till pannan: 1 msk. smör

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum. Mjölet siktas och tillsättes omväxlande med vattnet. Munkpannan upphettas långsamt och smörjes. Till var munk tages omkr. 1 msk. av smeten. Munkarna gräddas vid stark värme ovanpå spisen.

De serveras med sylt.

---

580. Berlinermunkar (30 st.).

1 1/4 dcl. mjölk
75 gr. smör
2 ägg
25 gr. strösocker
skal och saft av 1/4 citron
30 gr. pressjäst
4 hg. vetemjöl
äppelmos eller vinbärsgelé

Till kokning: 1/2 kg. flottyr

BEREDNING: Mjölken ljummas och blandas med det skirade smöret, de uppvispade äggen, sockret, skalet och saften av citronen samt den i litet ljum mjölk upplösta jästen. Därefter arbetas mjölet in, degen slås smidig och blank och ställes att jäsa omkr. 1 tim. Den arbetas sedan och kavlas ut fingertjockt, och med glas uttagas små runda kakor. Mitt på kakan lägges litet vinbärsgelé eller äppelmos och därovanpå en annan kaka; kanterna penslas med äggvita och tryckas väl tillsammans. Munkarna få därefter jäsa 1 tim. De kokas sedan i flottyr, läggas upp på gråpapper att rinna av samt rullas i socker.

De serveras varma.

---

581. Äggstruvor (omkr. 30 st.).

3 ägg
75 gr. strösocker
2 $\frac{1}{2}$ dcl. tjock grädde
200—225 gr. vetemjöl

Till kokning: $\frac{1}{2}$ kg. flottyr

BEREDNING: Äggen och sockret röras omkr. $\frac{1}{2}$ tim. Grädden och det siktade mjölet sättas till, och smeten röres väl om. Flottyren upphettas i en järnkastrull, ej vidare än ett *litet* tefat. Genom en struvtratt eller vanlig tratt ringlas en matsked av smeten fram och tillbaka i flottyren, så att den bildar en genombruten kaka. Då struvan är gulbrun på undre sidan, vändes den med hålslev, och då den fått en jämn färg, tages den upp och böjes över en käpp och får sedan rinna av på gråpapper.

Struvorna sockras över, innan de serveras.

---

582. Sockerstruvor (25—28 st.).

1 äggula
7 äggvitor
150 gr. strösocker
150—160 gr. vetemjöl

Till kokning: $\frac{1}{2}$ kg. flottyr

BEREDNING: Äggulan och fyra av äggvitorna röras med sockret till ett vitt skum. Mjölet siktas och röres försiktigt ned i smeten. Sist nedskäras de återstående äggvitorna, slagna till hårt skum. Flottyren upphettas i en kastrull, ej vidare än ett litet tefat. Genom en struvtratt eller vanlig tratt ringlas en matsked av smeten fram och tillbaka i flottyren, så att den bildar en genombruten kaka. Då struvan är gulbrun på undre sidan, vändes den med hålslev, och då den har fått en jämn, vacker färg, tages den upp, böjes över en käpp och får sedan rinna av på gråpapper.

Struvorna sockras över, innan de serveras.

---

583. Klenäter I (100 st.).

3 äggulor
1 msk. grädde
2 msk. strösocker
1/2 dcl. brännvin
1/3 tsk. rivet citronskal eller
1 droppe orange
250—300 gr. vetemjöl

Till kokning: 1/2 kg. flottyr

BEREDNING: Alla ingredienserna arbetas väl tillsammans, och degen sättes på kallt ställe att vila minst 2 tim. Den kavlas ut till omkr. 1/2 cm. tjocklek och sporras ut till klenäter. Dessa kokas i flottyr.

De sockras över och serveras med sylt.

---

584. Klenäter II (72 st.).

2 hela ägg
3 äggulor
1 msk. strösocker
1/2 msk. pulveriserad ingefära
1 1/2—2 msk. grädde
2 msk. skirat smör
1 1/2 hg. vetemjöl

Till kokning: 1/2 kg. flottyr

BEREDNING: Alla ingredienserna arbetas tillsammans till en lös deg, denna ställes ut att vila på kallt ställe minst 2 tim. Degen kavlas ut till omkr. 1/2 cm. tjocklek och sporras ut till klenäter, som kokas i flottyr.

De sockras över och serveras med sylt.

---

585. Smörtårtor (25 st.).

Smördeg: 250 gr. vetemjöl
1 dcl. vatten
1 msk. brännvin
1/3 ägg
425 gr. smör

Till fyllning: 3 kkp äppelmos

BEREDNING: Smördegen beredes som fin smördeg (n:o 548). Den kavlas ut till 1/2 cm. tjocklek och skäres ut till runda kakor. På ena halvan av kakan lägges litet äppelmos, och den andra hälften vikes över, varvid kanterna tryckas väl tillsammans. Kanten skäres sedan ut med sporre eller kniv till runda uddar.

Degen kan även sporras ut till fyrkantiga kakor. Med sporre göres då i varje hörn en inskärning. Litet äppelmos lägges mitt på kakan, varannan av de åtta flikarna vikes upp över äppelmoset, och de tryckas till mot varandra.

Bakelserna gräddas i varm ugn.

---

586. Äppelmunkar (7 st.).

7 vackra äpplen, 150 gr. strösocker

Smördeg: 125 gr. smör	3 1/2—4 msk. vatten
125 gr. vetemjöl	

Till pensling: 1 ägg

BEREDNING: Äpplena skalas, och kärnhusen tagas ur. De läggas sedan i en smord pajform, fyllas med socker, sättas in i ugnen att steka, tills de äro till hälften mjuka, och sättas sedan ut att kallna.

Smördegen beredes som enkel smördeg (n:o 549) och kavlas ut till omkr. 1 cm. tjocklek. Den sporras ut i fyrkanter, ett äpple lägges på varje fyrkant, och snibbarna vikas över varandra, så att de bilda ett knyte. Munkarna vändas, sättas på plåt, penslas med ägg och gräddas i het ugn.

---

587. Äppeltårtor (20 st.).

Smördeg: 125 gr. smör	1 lit. äpplen
125 gr. vetemjöl	1/2—3/4 kkp strösocker
3 1/2—4 msk. vatten	

BEREDNING: Smördegen beredes som enkel smördeg (n:o 549).

Degen kavlas ut till omkr. 1 1/2 cm. tjocklek, skäres i två lika delar, och den ena delen lägges på en väl rengjord plåt. Äpplena skalas, kärnhusen tagas bort, äpplena skäras i tunna skivor och bredas ut på degen. Sockret strös över, och den andra deghalvan lägges på. Kakan penslas med vatten, strös över med socker och gräddas i het ugn. Den skäres därefter i avlånga fyrkanter och serveras med vispad grädde.

---

588. Skarpskyttar (12 st.).

Smördeg: 250 gr. vetemjöl
1 dcl. vatten
1 msk. brännvin
1/3 ägg
425 gr. smör

Till pensling: 1 ägg
2 kkp strösocker
1 hg. sötmandel

Till fyllning: 3 dcl. tjock grädde, vaniljsocker

BEREDNING: Smördegen beredes som fin smördeg (n:o 548). Degen kavlas ut och sporras ut till smala remsor, som viras omkring bleckrör. De penslas sedan över med söndervispat ägg och beströs med fint hackad mandel och socker. Bakelserna gräddas i het ugn. När de äro färdiga, tagas de ut, och bleckrören tagas bort. Sedan de kallnat, fyllas de med grädden, vispad till hårt skum och blandad med vaniljsockret.

---

589. Kanapéer (50 st.).

Smördeg: 250 gr. vetemjöl
1/2 tsk. salt
isvatten
250 gr. smör

Till utbakning: 250 gr. strösocker

BEREDNING: Smördegen beredes som fin smördeg (n:o 548), degen kavlas ut till en avlång kaka av 1 cm. tjocklek. Socker strös över, och underkakan vikes i tre delar. Den klappas ut något på längden, och vikes tvärs över mitten (från vänster till höger), sockras över och kavlas åter ut till en kaka av 2 cm. tjocklek och 15 cm. bredd. Vikes sedan dubbel längs efter mitten, uppifrån nedåt. Degen klappas till i överkanten och skäres i 1 cm. tjocka skivor. Dessa vändas i socker och läggas på väl avtorkad plåt med snittsidan nedåt i rader med 10 cm. mellan raderna.

Kanapéerna sättas in i varm ugn utan underplåt. När de fått färg på undersidan, vändas de och gräddas vackert bruna även på andra sidan.

De serveras antingen enkla eller också två och två lagda på varandra med marmelad mellan dem.

---

590. Kongresser (20 st.).

Smördeg: 200 gr. vetemjöl	1 dcl. vatten
1 msk. konjak	200 gr. smör
Fyllning: 3 ägg	250 gr. sötmandel
300 gr. strösocker	

BEREDNING: Smördegen beredes som enkel smördeg (n:o 549). Den kavlas ut ganska tunt, och med den beklädas små pastejformar.

Mandeln skållas och rives eller drives genom mandelkvarn. Äggen och sockret röras väl tillsammans, mandeln blandas i, och med denna smet fyllas formarna till hälften. Av den övriga smördegen utsporras omkr. 1 cm. breda remsor, och dessa läggas i kors över formarna. Bakelserna gräddas i god ugnsvärme.

---

591. Kronbakelser (30 st.).

Mördeg: 150 gr. smör
100 gr. strösocker
100 gr. sötmandel
8 bittermandlar
250 gr. vetemjöl

Fyllning: 2 1/2 kkp äppelmos

Äggstanning: 4 äggulor
3 äggvitor
2 1/2 dcl. grädde
strösocker
1 tsk. rivet citronskal
1 liten msk. vetemjöl

BEREDNING: Mördegen beredes på vanligt sätt. Till äggstanningen vispas alla ingredienserna samman i en kastrull och få under stark vispning sjuda över elden, tills smeten tjocknar. Små veckade formar beklädas med mördeg och sättas in i ugn att halvgräddas. Formarna fyllas sedan med äppelmos, och däröver lägges något av stanningen, därefter sättas de åter in i ugnen att genomgräddas. De stjälpas upp, medan de ännu äro varma.

---

592. Polynéer (15 st.).

Mördeg: 105 gr. smör
50 gr. strösocker
1 ägg
160 gr. vetemjöl
1 knivsudd hjorthornssalt

Mandelmassa: 100 gr. sötmandel
10 bittermandlar
110 gr. strösocker
1 msk. vatten
1 ägg

BEREDNING: Mördegen beredes på vanligt sätt. Mandeln skållas, rives eller drives genom mandelkvarn, stötes fint tillsammans med sockret och litet vatten, och ägget inarbetas väl.

Små veckade formar beklädas med mördeg och fyllas med mandelmassa. Ett kors av mördeg lägges på varje bakelse, varefter de sättas in i medelmåttig ugnsvärme att gräddas. De stjälpas upp, så snart de äro färdiga.

---

593. Mazariner (8 st.).

Mördeg: 105 gr. smör 50 gr. strösocker 1 ägg	160 gr. vetemjöl 1 knivsudd hjorthornssalt
Fyllning: 75 gr. sötmandel 3 ägg	150 gr. strösocker

BEREDNING: Mördegen beredes på vanligt sätt. Mandeln skållas och hackas ganska grov. Äggen och sockret röras mycket väl tillsammans, och mandeln sättes till. Små pastejformar beklädas med mördeg och fyllas med mandeldegen. Formarna sättas in i ugnen att gräddas, tills fyllningen fullkomligt stannat. De stjälpas genast upp.

---

594. Saltkällarbakelser (35 st.).

Mördeg: 210 gr. smör 210 gr. strösocker	2 ägg 225 gr. vetemjöl
Kräm: 7 dcl. grädde $\frac{1}{2}$ stång vanilj 1—2 msk. strösocker	1 tsk. potatismjöl 6 äggulor

BEREDNING: Mördegen beredes på vanligt sätt. Grädden kokas med vaniljen och sockret, tills den fått tillräcklig vaniljsmak. Den avredes sedan med äggulorna, uppvispade med potatismjölet, och krämen får sjuda över elden, tills den tjocknar. Vispningen fortsättes, tills krämen kallnat.

Små veckade formar beklädas med mördeg och fyllas sedan med vaniljkrämen. Bakelserna sättas in i ugn att genomgräddas, och då de äro färdiga, stjälpas de genast upp.

---

595. Mandelformar (35 st.).

150 gr. smör	50 gr. sötmandel
75 gr. strösocker	2 bittermandlar
1 äggula	180—200 gr. vetemjöl

BEREDNING: Alla ingredienserna arbetas väl tillsammans på bakbordet till en jämn och sammanhängande mördeg. Härmed beklädas små veckade formar, och bakelserna gräddas i medelmåttig ugnsvärme. De stjälpas genast upp.

---

596. Sandbakelser (48 st.).

210 gr. smör	1 ägg
185 gr. strösocker	360 gr. vetemjöl

BEREDNING: Alla ingredienserna arbetas väl tillsammans på bakbordet till en jämn och sammanhängande mördeg. Härmed beklädas små veckade formar, och bakelserna gräddas i medelmåttig ugnsvärme. De stjälpas ej ur formarna, förrän mesta hettan avgått.

---

597. Västmanländska bakelser (18 st.).

100 gr. smör	100 gr. socker
100 gr. potatismjöl	2 äggulor
1 helt ägg	3 droppar mandelessence

Till formarna: 1 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret smältes, får kallna och röres med potatismjölet, tills det blir vitt och pösigt. Äggen och sockret röras, tills blandningen blir vit, och de båda smetarna blandas då väl tillsammans.

Små bakelseformar smörjas med smält smör, som fått kallna och rörts till skum. De beströs med stötta skorpor, fyllas till hälften med smeten och sättas in i ej alltför varm ugn. Då bakelserna äro gräddade, stjälpas de genast upp.

---

598. Plättbakelser (25 st.).

1 1/2 dcl. smält smör	80 gr. vetemjöl
100 gr. strösocker	50 gr. sötmandel
2 ägg	2 msk. pärlsocker

Till pannan: 1 msk. smör

BEREDNING: Smöret skiras och röres vitt. Äggen och sockret röras väl tillsammans, och smöret tillsättes. Sist nedblandas det siktade vetemjölet.

Mandeln skållas, hackas och blandas med pärlsockret. En plättpanna sättes in i ugnen att bli varm och penslas sedan med smält smör. I varje rum lägges 1/2 msk. av smeten, och denna beströs med mandel och socker. Plättpannan sättes in i ugnen, och när bakelserna äro gräddade, tagas de ut och böjas över käpp.

---

599. Halvmånar (20 st.).

150 gr. smör	3 ägg
160 gr. strösocker	110 gr. vetemjöl

Till pannan: 1 msk. smör

Till fyllning: gelé eller sylt

Vattenglasyr: 2 msk. strösocker, 1 msk. vatten

BEREDNING: Smöret smältes, får kallna och röres med sockret, tills det blir vitt och pösigt. Äggen tillsättas sedan omväxlande med mjölet.

En plättpanna sättes in i ugnen att bliva varm, penslas sedan med smält smör, och $^1/_2$ msk. av smeten lägges i varje rum. Plättpannan sättes in i ugnen, och när kakorna äro gräddade, tagas de ut. De läggas två och två på varandra med gelé eller sylt emellan. Kakan glaseras med vattenglasyr och skäres sedan i två halvor.

---

600. Sponge-cakes (30—35 st.).

4 ägg
vetemjöl = vikten av 3 små ägg (= 180 gr.)
strösocker = vikten av 4 ägg (= 240 gr.)
rivna skalet av 1 citron l. 3 droppar mandelessence

Till formarna: 2 msk. tvättat smör, strösocker

BEREDNING: Fint vetemjöl torkas och siktas. Äggulorna röras med sockret, tills massan blir vit. Mjölet tillsättes jämte det lätt rivna citronskalet eller mandelessencen. Äggvitorna slås till hårt skum och skäras försiktigt ned i smeten.

Sponge-cakes-formar eller vanliga släta bakelseformar smörjas med tvättat smör, beströs med socker och fyllas till tre fjärdedelar med smet. Kakorna sättas in i tämligen varm ugn att genomgräddas och få en vacker rostgul färg. De stjälpas ur formarna, medan de ännu äro varma, sockras över och få sedan svalna.

---

601. Rullbakelser (20—25 skivor).

2 ägg (= 120 gr.)
120 gr. smör
120 gr. strösocker
120 gr. vetemjöl
$^1/_2$ tsk. bakpulver
2 msk. grädde l. mjölk
4 msk. rött vinbärsgelé

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret, tills det blir vitt, och de uppvispade äggen sättas till. Mjölet siktas tillsammans med bakpulvret och nedröres omväxlande med grädden. En liten jämn plåt smörjes med smör och beklädes med smort papper, härpå bredes smeten ut och sättes sedan in i varm ugn att gräddas ljusgul. Kakan stjälpes upp på sockrat papper, bestrykes med något sönderrört vinbärsgelé och rullas ihop. Rullen skäres därefter i 1 cm. tjocka skivor.

---

602. Ungdomsbakelser (75 st.).

6 ägg (= 360 gr.)	360 gr. smör
360 gr. strösocker	360 gr. vetemjöl

Till fyllning: vinbärsgelé

Glasyr: 1 hg. florsiktat socker, 2 msk. vatten

BEREDNING: Äggen och sockret röras väl. Smöret smältes, får kallna och röres, tills det blir vitt, samt blandas sedan till äggsmeten. Sist tillsättes mjölet. Smeten bredes ut ganska tunt på en väl smord plåt och sättes in i ugn att gräddas. När den är gräddad, skäres den mitt itu, och den ena halvan bestrykes med gelé. Den andra hälften lyftes därefter på den förra, och kakan glaseras samt skäres i sneda rutor.

---

603. Strutar (15 st.).

2 ägg	mjöl = vikten av 1 ägg (drygt)
socker = vikten av 2 ägg	1/4 tsk. pulveriserad kanel

BEREDNING: Äggen vispas tillsammans med sockret, och mjölet och kanelen sättas till. Smeten bredes ut på väl

rengjorda och smorda plåtar till mycket tunna, runda kakor, som gräddas i måttlig ugnsvärme. När de äro färdiga, formas de ögonblickligen till strutar, emedan de eljest bli hårda.
Strutarna fyllas vanligen med sylt och vispad grädde.

---

604. Ärkebiskopsbakelser (15 st.).

75 gr. sötmandel	3 msk. strösocker
2 äggvitor	

BEREDNING: Mandeln torkas av på duk, men skållas ej. Den hackas grovt och röres ned jämte sockret i de sönderslagna äggvitorna. Smeten bredes ut tunt på väl rengjord och smord eller vaxad plåt. Den gräddas gulbrun i svag ugnsvärme. Medan plåten ännu är het, skäres kakan i fyrkantiga bitar, som böjas över en käpp.

---

605. Bruna mandelspån (15 st.).

100 gr. sötmandel	100 gr. strösocker
3 bittermandlar	3 äggvitor
1 ägg	

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas och rives fint. Ett ägg röres med sockret, tills blandningen blir skummig, mandeln och de till lätt skum slagna vitorna nedröras. En jämn plåt torkas noga av och smörjes med tvättat smör. Härpå utbredes smeten tunt med spade, och plåten sättes in i svag ugnsvärme. Då smeten stannat och fått vacker, brun färg, tages plåten ut på ugnsluckan. Spån av omkr. 1 dcm. i fyrkant skäras ut och rullas ihop på snedden, medan de ännu äro riktigt heta, ty eljest brytas de sönder.

---

606. Mandeläss (30 st.).

150 gr. sötmandel	6 msk. strösocker
6 bittermandlar	2 äggvitor

BEREDNING: Mandeln skållas och torkas, rives eller drives genom kvarn och stötes i stenmortel tillsammans med sockret. Äggvitorna slås till hårt skum och röras ned sist. Mandelmassan spritsas ut till äss på väl rengjorda och smorda plåtar. De gräddas i mycket svag ugnsvärme.

Om man så vill, kunna de garneras med röd och vit kristyr.

---

607. Mandelberg (30 st.).

2 äggvitor	saften av 1/2 citron
200 gr. strösocker	100 gr. sötmandel

Till garnering: 10 pistaciemandlar

BEREDNING: Mandeln skållas och skäres i långa strimlor, som torkas mycket väl. Äggvitorna, sockret och citronsaften röras sakta tillsammans med en träsked åt ett håll under 1 tim. Sedan röres mandeln försiktigt i. På väl smorda eller vaxade plåtar uppläggas med skedar av smeten toppiga kakor, som beströs med den skållade och finhackade pistaciemandeln. Kakorna gräddas i mycket svag ugnsvärme.

---

608. Maränger (20 st.).

2 stora äggvitor	saften av 1/2 citron
150 gr. strösocker	

BEREDNING: Äggvitorna slås till hårt skum, och vispningen fortsättes sedan $^1/_4$ tim. Marängmassan avsmakas med litet citronsaft. På väl rengjorda och smorda plåtar uppläggas av smeten små toppiga kakor, eller också spritsas marängmassan ut genom pikeringstratt. Marängerna gräddas i svag ugnsvärme.

BAKVERK

(SMÅBRÖD, KAFFEBRÖD OCH MATBRÖD)

Småbröd.

609. Biskvier (40 st.).

150 gr. sötmandel	6 msk. strösocker
6 bittermandlar	2 äggvitor

BEREDNING: Mandeln skållas och rives eller drives genom mandelkvarn samt stötes med sockret i stenmortel. Äggvitorna slås till hårt skum och inarbetas i mandelmassan. Denna lägges sedan upp med skedar till små kakor, vilka gräddas i mycket svag ugnsvärme.

610. Kyssar (60 st.).

200 gr. sötmandel	2 äggvitor
200 gr. strösocker	

Till **garnering:** vinbärsgelé

BEREDNING: Mandeln skållas, rives eller drives genom mandelkvarn och stötes med sockret i stenmortel. Äggvitorna slås till hårt skum och nedarbetas i mandeln och sockret. Mandelmassan lägges sedan upp med skedar på väl rengjorda och smorda plåtar till små runda kakor. I mitten av varje kaka göres en liten fördjupning, som fylles med gelé. Kyssarna gräddas i mycket svag ugnsvärme.

611. Mandelåttor (30 st.).

150 gr. sötmandel	6 msk. strösocker
6 bittermandlar	2 äggvitor

Till garnering: 25 gr. sötmandel

BEREDNING: Mandeln skållas och rives eller drives genom mandelkvarn samt stötes tillsammans med sockret i stenmortel. Äggvitorna slås till hårt skum och inarbetas. Av mandelmassan göras små kakor i form av åttor. En skållad sötmandel, skuren i halvor på längden, stickes in i varje ögla. Kakorna sättas på väl rengjorda och smorda plåtar samt gräddas i svag ugnsvärme.

---

612. Hamburgerbakelser (30 st.).

150 gr. sötmandel	1 äggvita
100 gr. strösocker	

Till glasyr: 1/2 äggvita, 50 gr. strösocker

BEREDNING: Mandeln skållas, rives och blandas med sockret i en bål. Äggvitorna slås till hårt skum och nedblandas i mandelmassan. Denna arbetas på bakbordet och rullas därefter ut till stänger, som utkavlas till 4 mm. tjocklek. Med mått uttagas små kakor, vilka glaseras och sedan gräddas i svag ugnsvärme.

---

613. Anna-kakor (40 st.).

210 gr. sötmandel	2 äggvitor
315 gr. strösocker	vinbärsgelé

BEREDNING: Mandeln skållas, rives eller drives genom mandelkvarn och stötes med sockret i stenmortel. Äggvitorna slås till hårt skum och arbetas in i mandelmassan. Denna rullas ut till fingertjocka stänger, som läggas på väl rengjorda och smorda plåtar. Längs efter varje stång göres en skåra, som fylles med gelé. De gräddas i mycket svag ugnsvärme och skäras, medan de ännu äro varma, i bitar på snedden.

---

614. Kokosbröd (100 st.).

3 ägg	1/4 kg. riven kokosnöt
2 1/2 kkp strösocker	

BEREDNING: Äggulor och vitor skiljas. Äggulorna och 1 äggvita röras med sockret till skum. De övriga äggvitorna slås till hårt skum och blandas ned i smeten jämte den rivna kokosnöten. Massan formas till små runda kakor, och dessa gräddas på väl smorda plåtar i mycket svag ugnsvärme.

---

615. Smörbröd (100 st.).

210 gr. smör	1 ägg
25 gr. strösocker	315 gr. vetemjöl
Till pensling: 1 äggvita	50 gr. pärlsocker
50 gr. sötmandel	

BEREDNING: Smöret tvättas, mjölet siktas, och alla ingredienserna arbetas väl tillsammans på bakbordet. Degen kavlas ut till omkr. 2 mm. tjocklek, och av den uttagas med mått små kakor. Äggvitorna slås till hårt skum. Kakorna bestrykas härmed och beströs med hackad mandel och socker. De gräddas i svag ugnsvärme.

---

616. Hallonrutor (50 st.).

Mördeg: 200 gr. smör	45 gr. sötmandel
45 gr. strösocker	200 gr. vetemjöl

Till fyllning: hallonsylt

Till pensling: 1 ägg

BEREDNING: Mördegen beredes på vanligt sätt. Två tredjedelar av degen kavlas ut till en tunn kaka, som lägges på en väl rengjord plåt. Hallonsylt bredes ut över kakan. Resten av mördegen utsporras i smala remsor, som läggas i rutor över hallonsylten. Kakan penslas över med ägg och gräddas i varm ugn. Den skäres sedan i sneda rutor.

---

617. Syltbröd (175 st.).

530 gr. smör	210 gr. sötmandel
425 gr. strösocker	750 gr. vetemjöl
2 ägg	

Till fyllning: hallonsylt

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret, tills det blir vitt. Äggen, den skållade och rivna sötmandeln och vetemjölet inarbetas, och degen sättes ut att kallna. Den kavlas ut ganska tunt, och av den uttagas med mått runda kakor. Litet hallonsylt lägges på halva kakan, och den andra hälften vikes över. Med sporre göras i kanten små uddar. Kakorna gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

---

618. Prinsesskakor (150 st.).

425 gr. smör	4 äggvitor
50 gr. strösocker	425 gr. vetemjöl
25 gr. bittermandel	
Till **pensling**: 2 äggvitor	½ kkp pärlsocker
50 gr. sötmandel	

BEREDNING: Smöret tvättas, och mjölet siktas på bakbordet. Smöret fördelas i flockar och lägges ovanpå mjölet tillika med sockret, den skållade och finrivna mandeln samt äggvitorna (ej slagna till skum). Alla ingredienserna arbetas därefter tillsammans till en smidig, sammanhängande deg. Denna kavlas ut ganska tjockt, av den uttagas med mått små kakor, dessa penslas över med äggvita och beströs med mandel och socker. De gräddas vackert ljusbruna i medelmåttig ugnsvärme.

---

619. Uppåkrakakor (100 st.).

425 gr. smör	210 gr. potatismjöl
160 gr. strösocker	425 gr. vetemjöl
Till **pensling**: 2 ägg	½ kkp pärlsocker
50 gr. sötmandel	

BEREDNING: Det tvättade smöret röres med sockret, och de båda mjölsorterna arbetas in. Degen kavlas ut till omkr. 2 mm. tjocklek, och med ett mått uttagas runda kakor, som vikas ihop nästan på mitten. Kakorna penslas med uppvispat ägg och beströs med hackad mandel och socker. De gräddas mycket väl i god ugnsvärme.

620. Mörkakor (125 st.).

400 gr. smör	600 gr. vetemjöl
200 gr. strösocker	1 ägg
Till pensling: 7 äggvitor	1/2 kkp pärlsocker
50 gr. sötmandel	

BEREDNING: Smöret tvättas, och mjölet siktas på bakbordet. Det tvättade smöret fördelas i flockar och lägges ovanpå mjölet tillika med sockret och det uppvispade ägget. Alla ingredienserna arbetas därefter tillsammans till en smidig, sammanhängande deg, som ställes ut att kallna. Den kavlas ut, ej för tunt, och av densamma uttagas med avlångt, krusigt mått små kakor, dessa penslas över med äggvita och beströs med mandel och socker. De gräddas i god ugnsvärme.

---

621. Judebröd (160 st.).

200 gr. smör	1/3 tsk. stött kardemumma
200 gr. gul farin	2 ägg
1/2 tsk. malen kanel	1/2 tsk. hjorthornsalt
1/2 tsk. salt	425 gr. vetemjöl
Till pensling: vatten	1/2 kkp pärlsocker
50 gr. sötmandel	

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret och de stötta kryddorna omkr. 20 min. Äggen tillsättas jämte 1/3 av mjölet. Resten av mjölet blandas med hjorthornsaltet och inarbetas sist i degen. Den kavlas ut, och med mått uttagas små kakor, dessa penslas med vatten och beströs med hackad mandel och socker. Kakorna gräddas gulbruna i god ugnsvärme.

---

622. Uppsalabröd (75 st.).

200 gr. smör
60 gr. strösocker
3/4 dcl. brännvin
320 gr. vetemjöl

Till pensling: 2 äggvitor
50 gr. sötmandel
1/3 kkp pärlsocker

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret, tills det blir vitt och pösigt. Litet av det siktade vetemjölet röres ned och därefter brännvinet. Sist inarbetas det övriga mjölet. Degen kavlas ut ej alltför tunn, och med mått uttagas små fyrkantiga kakor. Dessa penslas över med äggvita och beströs med hackad mandel och socker. De gräddas i ganska het ugn.

---

623. Tårtkransar (200 st.).

1 kg. vetedeg
1/2 kg. smör
pärlsocker

BEREDNING: I fin vetedeg, uppgjord för andra gången, inarbetas med kavel det väl tvättade smöret. Degen kavlas ut till 1 cm. tjocklek, och med mått uttagas kransar, dessa doppas i grovt socker och gräddas i het ugn.

---

624. Tebröd (155 st.).

100 gr. smör
200 gr. strösocker
3 ägg
50 gr. bittermandel
10 vaniljdroppar
1 knivsudd hjorthornsalt
275 gr. vetemjöl

Till pensling: 2 äggvitor
50 gr. sötmandel
1/2 kkp pärlsocker

BEREDNING: Smöret tvättas, och mjölet siktas med hjorthornsaltet på bakbordet. Smöret fördelas därefter i flockar och lägges ovanpå mjölet tillika med sockret, det söndervispade ägget och den skållade och rivna bittermandeln samt vaniljdropparna. Alla ingredienserna arbetas därefter tillsammans till en smidig, sammanhängande deg. Den kavlas ut ganska tunt, och med mått uttagas små kakor, dessa penslas över med äggvita och beströs med mandel och socker. De gräddas vackert gulbruna i medelmåttig ugnsvärme.

---

625. Finska kaffebröd (175 st.).

425 gr. smör	4 msk. strösocker
580 gr. vetemjöl	12 bittermandlar

Till pensling: 2 äggvitor	3 msk. pärlsocker
25 gr. sötmandel	

BEREDNING: Smöret tvättas, mjölet siktas, och bittermandeln skållas och rives. Alla ingredienserna arbetas väl tillsammans på bakbordet till en smidig deg. Av degen trillas avlånga, fingertjocka stänger, som sedan skäras av i lagom långa bitar. Dessa penslas med uppvispad äggvita och beströs med mandel och socker. De gräddas gulbruna i god ugnsvärme.

---

626. Konjakskransar (300 st.).

425 gr. smör	1 vinglas konjak
210 gr. socker	635 gr. mjöl

BEREDNING: Smöret tvättas, och mjölet siktas. Alla ingredienserna arbetas väl tillsammans på bakbordet till en smidig deg. Den rullas ut till smala stänger, dessa viras om varandra och böjas till kransar. De gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

---

627. Kanelkransar (175 st.).

425 gr. smör	600 gr. vetemjöl
170 gr. strösocker	2 tsk. stött kanel
1 ägg	1 kkp pärlsocker

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret, tills det blir vitt. Ägget tillsättes, och sist inarbetas mjölet. Degen rullas ut till små kransar, dessa doppas i en blandning av kanel och pärlsocker och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

---

628. Norska kransar (120 st.).

200 gr. smör	4 äggulor
200 gr. strösocker	420 gr. vetemjöl
3—4 msk. grädde	1 rågad tsk. bakpulver

BEREDNING: Smöret tvättas och röres tillsammans med sockret, tills det blir vitt och pösigt. Grädden blandas i och därefter äggulorna, en i sänder, samt vetemjölet, siktat med bakpulvret. Smeten tryckes genom sprits och formas till äss eller kransar, som gräddas gulbruna i medelmåttig ugnsvärme.

---

629. Mandelsprits (130 st.).

280 gr. smör	35 gr. riven bittermandel
210 gr. strösocker	425 gr. vetemjöl
1 ägg	

BEREDNING: Smöret tvättas och blandas tillika med de övriga ingredienserna med det siktade vetemjölet på bakbordet. När degen är väl arbetad, tryckes den genom sprits och formas till äss eller kransar. Kakorna gräddas i medelmåttig ugnsvärme på väl avtorkade plåtar.

630. Shortbread med ris (40 st.).

120 gr. smör	70 gr. rismjöl
60 gr. strösocker	130 gr. vetemjöl

BEREDNING: Det siktade mjölet och sockret blandas väl tillsammans. Häri knådas smöret in, och alltsammans arbetas till en smidig deg. Denna kavlas ut ganska tunt, naggas, och med sporre utskäras små trekantiga kakor, som gräddas vackert rostgula i svag ugnsvärme.

631. Rågkakor (100 st.).

400 gr. smör	300 gr. rågsiktmjöl
200 gr. strösocker	2 tsk. bakpulver
320 gr. vetemjöl	

BEREDNING: Smöret tvättas, och mjölet siktas med bakpulvret. Alla ingredienserna arbetas väl tillsammans på bakbordet, och degen ställes ut att stelna. Den kavlas ut och naggas, och med mått uttagas runda kakor, med ett litet hål vid ena sidan. Kakorna gräddas rostgula i ej för stark ugnsvärme.

632. Engelska kakor (100 st.).

400 gr. vetemjöl	30 gr. pomeransskal
2 tsk. bakpulver	2 tsk. riven ingefära
160 gr. smör	3 ägg
200 gr. strösocker	2 msk. mjölk
200 gr. korinter	

BEREDNING: Smöret tvättas, mjölet siktas med bakpulvret, och smöret arbetas in. Därefter inblandas sockret, de rensade korinterna, de fint skurna pomeransskalen och den

rivna ingefäran. Äggen vispas tillsammans med mjölken och nedröras till det övriga. På väl smorda plåtar uppläggas av degen små kakor, som sedan gräddas gulbruna i medelmåttig ugnsvärme.

---

633. Bruna bröd (150 st.).

1 ägg	50 gr. bittermandel
1 tsk. stött kanel	210 gr. brun farin
1/2 tsk. stött kardemumma	425 gr. vetemjöl
300 gr. smör	1 tsk. hjorthornsalt
125 gr. sötmandel	2 msk. pärlsocker

BEREDNING: Ägget blandas med kryddorna. Det smälta smöret, den oskållade och grovt skurna mandeln och sockret röras ned. Mjölet siktas med hjorthornsaltet och inarbetas sist. Av degen formas små runda bollar, som doppas i pärlsocker. Kakorna gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

---

634. Berlinerbröd (150 st.).

5 ägg	425 gr. vetemjöl
425 gr. strösocker	200 gr. grovt skuren mandel
1 1/2 tsk. bakpulver	

BEREDNING: Äggen och sockret röras väl; mjölet siktas med bakpulvret och nedröres i äggsmeten. Sist tillsättes den oskållade och grovt skurna mandeln. Av smeten uppläggas på smorda plåtar omkr. 3 cm. breda längder, vilka gräddas vackert rostgula i medelmåttig ugnsvärme. Längderna skäras, medan de ännu äro riktigt varma, i 1 cm. breda bitar på snedden.

---

635. Pepparkakor (300 st.).

850 gr. sirap	2 tsk. ingefära
1/3 lit. skirat smör	2 tsk. kanel
212 gr. socker	2 tsk. nejlikor
25 gr. pottaska	2 tsk. kryddpeppar
4 äggulor	1 1/2 kg. vetemjöl
2 tsk. pomeransskal	

BEREDNING: Sirapen kokas upp och röres sedan med det skirade smöret, tills den blir kall. Då iröras sockret, pottaskan, äggulorna, de fint hackade pomeransskalen samt de malda kryddorna. Sist arbetas mjölet in, och degen får stå till följande dag. Den kavlas då ut ganska tunt, och med mått uttagas kakor, vilka gräddas i god ugnsvärme.

---

636. Engelska pepparkakor I (250—300 st.).

3 dcl. sirap	350 gr. smör
400 gr. brun farin	3 dcl. tjock grädde
2 msk. stött ingefära	1 msk. bikarbonat
30 droppar cedroolja	1 1/2 kg. vetemjöl

Till utbakning: brun farin

BEREDNING: Sirapen röres kall tillsammans med sockret, kryddorna och det tvättade smöret till en smidig massa eller omkr. 1/2 tim. Grädden vispas till hårt skum och röres försiktigt ned. Mjölet siktas med bikarbonatet och arbetas in. När degen är så fast, att den kan hanteras, inknådas det övriga mjölet på bakbordet medelst kavel. Degen får sedan stå till följande dag.

Den kavlas då ut till 1 cm. tjocklek. Brun farin strös nu på bakbordet under kakan, och denna kavlas sedan ut till omkr. 4 mm. tjocklek. Av degen uttagas små runda kakor, som penslas med vatten och gräddas vackert bruna.

---

637. Engelska pepparkakor II (300 st.).

1/3 lit. sirap	1 tsk. cedroolja
635 gr. brun farin	1/3 lit. tjock grädde
2 msk. pulveriserad soda	1,275 kg. vetemjöl
3 msk. riven ingefära	

BEREDNING: Sirapen röres, tills den blir ljus. Då iröras sockret, sodan, kryddorna och den till hårt skum slagna grädden. Sist inarbetas mjölet. Degen kavlas ut ej för tunt, och med mått uttagas små runda kakor, vilka penslas över med vatten och gräddas i jämn ugnsvärme.

Kaffebröd och matbröd.

638. Mjuk pepparkaka.

4 kkp vetemjöl	1 tsk. bikarbonat (l. 1 1/2 tsk. bakpulver)
4 kkp brun farin	2 ägg
2 msk. hackade pomeransskal	2 kkp gräddmjölk
1 msk. stötta nejlikor	3 msk. skirat smör
1 msk. stött kanel	

Till formen: 1/2 msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Pomeransskalen kokas, det vita skäres bort, och den yttre delen av skalet finhackas.

Det siktade mjölet, sockret, de finstötta kryddorna, pomeransskalen och bikarbonatet blandas väl tillsammans. Äggen vispas upp, och mjölken tillsättes. Mjölk och ägg röras ned i den torra blandningen. Man bör röra långsamt. Sist tillsättes det skirade smöret. Då allt är väl omblandat, slås smeten i brödbeströdd form eller gjutpanna och gräddas i ej alltför stark ugnsvärme 30—40 min.

---

639. Kryddkaka.

240 gr. smör	4 hg. socker
1 tsk. stötta nejlikor	1 1/2 kkp sur grädde
1 tsk. stött kanel	6 ägg
2 msk. finhackade pomeransskal	450 gr. vetemjöl
	2 tsk. bikarbonat

Till formen: 1 tsk. smör, 1 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret röres, tills det blir vitt. Då tillsättas sockret, kryddorna, äggen och vetemjölet, siktat med bikarbonatet. Sist nedröres den till hårt skum slagna grädden. Smeten slås i smord och brödbeströdd form och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

---

640. Korintkaka.

200 gr. smör	200 gr. vetemjöl
200 gr. strösocker	200 gr. korinter
200 gr. ägg (= 4—5 st.)	

Till formen: 1/2 msk. tvättat smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smör och socker röras till skum. Äggulor och mjöl tillsättas omväxlande. Korinterna sköljas i ljumt vatten, torkas väl i en duk och rensas, varefter de gnidas med något av mjölet och blandas i smeten. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i smord och brödbeströdd form och gräddas i god ugnsvärme omkr. 1 tim.

---

641. Enkelt vetebröd.

2 kg. vetemjöl
1 tsk. salt
1 lit. ljum mjölk

50 gr. pressjäst
1—1 1/2 hg. smör eller margarin
1 kkp strösocker

BEREDNING: Jästen upplöses i litet av den ljumma mjölken. Vetemjölet siktas med saltet, 3—4 kkp tagas undan till utbakning, och resten slås i ett fat. Den ljumma mjölken tillsättes under flitig rörning, och den upplösta jästen nedröres, varefter degen slås smidig och blank. Den sättes på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. Smöret smältes och arbetas ned i degen jämte sockret, och degen arbetas åter samt sättes ånyo att jäsa.

Degen bakas sedan ut till långa, smala bröd eller runda kakor, vilka senare naggas. Den kan även bakas ut till kuvertbröd.

Bröden sättas på väl rengjorda och smorda plåtar att jäsa. När de skola gräddas, penslas de över med kallt vatten och sättas in i varm ugn.

Detta slags vetebröd användes även till smörgåsbröd, men i detta fall uteslutes sockret.

---

642. Fint vetebröd.

2 kg. vetemjöl
1 tsk. salt
1 lit. ljum mjölk

50 gr. pressjäst
2—4 kkp strösocker
3 hg. smör eller margarin

Till pensling: 2 ägg, 50 gr. sötmandel, 1 kkp pärlsocker

BEREDNING: Jästen löses upp i litet av den ljumma mjölken, vetemjölet siktas med saltet, 3—4 kkp tagas undan till utbakning, och resten slås i ett fat. Den ljumma mjölken tillsättes under flitig rörning, och den upplösta jästen röres ned, varefter degen slås smidig och blank. Den sättes därefter på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. I degen nedarbetas det till vitt skum rörda smöret och sockret.

Degen får åter jäsa upp och bakas sedan ut i kransar eller flätor, som läggas på väl rengjorda och smorda plåtar. Då bröden jäst upp, penslas de över med de uppvispade äggen samt överströs med den skållade och hackade sötmandeln, blandad med pärlsockret.

Av denna deg bakas även kringlor och snurror, men dessa penslas endast med ägg eller med vatten.

Bröden gräddas i varm ugn.

---

643. Vegabröd:

2 kg. vetemjöl	3—4 kkp strösocker
1 tsk. salt	300 gr. smör eller margarin
1 lit. ljum mjölk	50 gr. sötmandel
50 gr. pressjäst	

Till pensling: 1 ägg, 50 gr. sötmandel, ½ kkp pärlsocker

BEREDNING: Jästen löses upp i litet av den ljumma mjölken, vetemjölet siktas med saltet, 3—4 kkp tagas undan till utbakning, resten slås i ett fat. Den ljumma mjölken tillsättes under flitig rörning, och den upplösta jästen nedröres, varefter degen slås smidig och blank. Den sättes på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. I degen nedarbetas 200 gr. av smöret, rört med 2 kkp av sockret till vitt skum. Degen får sedan åter jäsa upp.

Den arbetas upp och delas i 10 delar. Varje del kavlas ut till en avlång fyrkant av 1 cm. tjocklek och penslas med resten av smöret, skirat. Sötmandeln skållas, hackas och blandas med 1 kkp strösocker samt strös över den penslade degen, som nu rullas ihop till en lång rulle. Denna skäres i 12—15 delar, de tilltryckas på mitten med skaftet av en bordskniv, vändas och sättas på väl smorda plåtar att jäsa. När bröden äro uppjästa, penslas de med söndervispat ägg och beströs med skållad och finhackad sötmandel, blandad med pärlsockret. De gräddas i god ugnsvärme.

I stället för att skära sönder rullen till små bröd kan man lägga upp den till krans och klippa den.

644. Saffransbröd.

2 kg. vetemjöl
1 tsk. salt
1 lit. ljum mjölk
50 gr. pressjäst
5 gr. saffran
1 msk. brännvin
2 ägg
300 gr. smör eller margarin
2—4 kkp strösocker
2 kkp russin

Till pensling: 1 ägg, 50 gr. sötmandel, 1/2 kkp pärlsocker

BEREDNING: Jästen löses upp i litet av den ljumma mjölken. Vetemjölet siktas med saltet, 3—4 kkp tagas undan till utbakning, och resten hälles i ett fat. Den ljumma mjölken tillsättes under flitig rörning, jästen blandas i, och degen slås smidig och blank. Den sättes på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. Saffran torkas i värmugnen, stötes och löses upp i brännvinet och nedarbetas i degen jämte de söndervispade äggen, det till vitt skum rörda smöret, sockret samt de rensade och sköljda russinen. Degen får åter jäsa upp och bakas sedan ut i kransar eller flätor, som ställas på väl rengjorda och smorda plåtar. Då bröden jäst upp, penslas de över med de uppvispade äggen samt strös över med den skållade och hackade sötmandeln, blandad med pärlsockret. De gräddas i god ugnsvärme.

---

645. Semlor.

2 kg. vetemjöl
1 tsk. salt
1 lit. ljum mjölk
50 gr. pressjäst
2 hg. smör eller margarin
2—4 kkp strösocker
1/2 hg. sötmandel

Till pensling: 1 ägg

BEREDNING: Degen beredes som till fint vetebröd (n:o 642). Den bakas ut till runda bullar. Då de äro väl uppjästa, penslas de med ägg och gräddas i god ugnsvärme.

När de äro kalla, skäres ett lock i varje bulle, en del av inkråmet tages bort, och bullarna fyllas med mandelmassa.

Mandelmassa I: 4 hg. sötmandel
100 gr. smör
1 lit. tunn grädde

25 gr. bittermandel	2 tsk. stött kanel
4 hg. strösocker	inkråm av bullarna

BEREDNING: Mandeln skållas och rives samt stötes med sockret till en fin massa. Grädden och smöret kokas upp, mandelmassan, kanelen och inkråmet röras ned, och när massan är väl omblandad, fylles den i bullarna.

Mandelmassa II: 4 hg. sötmandel	4 hg. strösocker
25 gr. bittermandel	1 lit. tjock grädde
	inkråm av bullarna

BEREDNING: Mandeln skållas och rives samt stötes i stenmortel tillsammans med sockret. Den till hårt skum slagna grädden blandas i jämte inkråmet. När massan är väl arbetad, fylles den i bullarna.

---

646. Fina veteskorpor.

3 kg. vetemjöl	80 gr. pressjäst
1 tsk. salt	6 hg. smör eller margarin
2 lit. ljum mjölk	2—4 kkp strösocker

BEREDNING: Degen beredes som till finare vetebröd (n:o 642). Den bakas ut till små runda bullar. När de jäst upp, gräddas de i god ugnsvärme.

Då de äro avsvalnade, skäras de mitt itu till över- och underskorpor. Dessa sättas in i medelmåttig ugnsvärme att få vacker rostgul färg. De tagas ut, få svalna och sättas så in i svag ugnsvärme att bliva genomtorra och möra.

---

647. Enkla veteskorpor.

3 kg. vetemjöl	80 gr. pressjäst
1 tsk. salt	2 hg. smör eller margarin
2 lit. ljum mjölk	1—2 kkp strösocker

BEREDNING lika med föregående recept.

648. Fina kryddskorpor.

3 kg. vetemjöl (eller 2 kg. vetemjöl och 1 kg. rågsiktmjöl)
2 lit. ljum mjölk
80 gr. pressjäst
6 hg. smör eller margarin
2 ½ kkp sirap
2 tsk. salt
1 msk. krossad fenkol
1 msk. krossad anis
6—8 msk. finhackade pomeransskal

BEREDNING: Jästen löses upp i litet av den ljumma mjölken, mjölet siktas, 3—4 kkp tagas undan till bakning, och resten slås i ett fat. Mjölken tillsättes under flitig rörning, den upplösta jästen blandas ned, och degen slås smidig och blank. Den sättes på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. Smöret röres, tills det blir vitt och pösigt, och nedarbetas då i degen jämte sirapen och kryddorna. Degen får åter jäsa upp. Den bakas sedan ut till långa, smala bröd, vilka sättas på smorda plåtar att jäsa och därefter gräddas.

Då brödet är avsvalnat, skäres det i omkr. 3 cm. tjocka skivor, som sedan delas mitt itu till över- och underskorpor och skåras. Skorporna sättas in i medelmåttig ugnsvärme att få vacker rostgul färg, tagas ut och få svalna. De sättas sedan in i svag ugnsvärme att bli genomtorra och möra.

---

649. Enkla kryddskorpor.

2 kg. rågsiktmjöl
1 kg. vetemjöl
2 lit. ljum mjölk
80 gr. pressjäst
2 hg. smör eller margarin
1 kkp sirap
2 tsk. salt
1 msk. krossad fenkol
1 msk. krossad anis
6—8 msk. finhackade pomeransskal

BEREDNING lika med föregående recept.

---

650. Franska bröd.

1 3/4 kg. vetemjöl	1 lit. vatten
1 msk. strösocker	4 msk. flottyr eller margarin
2 tsk. salt	50 gr. pressjäst

BEREDNING: Jästen löses upp i litet av det ljumma vattnet. Vetemjölet siktas, och 2—3 kkp tagas undan till utbakning. Resten slås i ett fat och blandas med sockret och saltet; det ljumma vattnet tillsättes under flitig rörning. Den smälta och något avsvalnade flottyren och den upplösta jästen röras ned, varefter degen slås smidig och blank. Degen bör vara riktigt fast. Den sättes på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek och bakas sedan ut till franska bröd, som sättas på väl smorda plåtar att åter jäsa upp. Bröden gräddas i god ugnsvärme.

---

651. Rågsiktbröd.

1 1/2 kg. fint rågsiktmjöl	2 1/2 dcl. sirap
1/2 kg. vetemjöl	2 msk. krossad fenkol
1 tsk. salt	1 msk. krossad anis
1 lit. ljum mjölk	2 msk. fint skurna pomeransskal
70 gr. pressjäst	
1 hg. smör l. margarin	

BEREDNING: Jästen löses upp i litet av den ljumma mjölken. Det siktade rågmjölet slås i ett fat, den ljumma mjölken tillsättes under flitig rörning, och den upplösta jästen röres ned, varefter degen slås smidig och blank. Den sättes på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. Det väl tvättade och rörda smöret, sirapen, de krossade kryddorna samt de fint hackade pomeransskalen tillsättas, och vetemjölet arbetas in, tills degen blir ganska fast. Den ställes då åter att jäsa upp. Slutligen arbetas degen på bakbordet och bakas ut till avlånga bullar, vilka läggas på värmda och mjölade dukar att jäsa. När de äro väl uppjästa, läggas de på smorda plåtar, penslas över med kallt vatten och gräddas i

varm ugn. Två gånger under gräddningen penslas bullarna över med hett vatten, likaledes då de färdiga tagas ut ur ugnen. De täckas väl över, så att ej skorpan blir för hård.

---

652. Öllimpor.

1 1/3 lit. gott dricka
5 hg. vetemjöl
2 kkp mjölk
2 kkp sirap
2 tsk. salt
2 msk. stött fenkol
2 tsk. stött anis
2 msk. fint skurna pomeransskal
2—2 1/2 kg. rågsiktmjöl
100 gr. pressjäst

BEREDNING: Drickat kokas upp. Hälften av vetemjölet röres ut med mjölken och tillsättes under flitig rörning. Smeten får ett gott uppkok och lyftes av. Sirapen och kryddorna tillsättas, och då smeten avsvalnat, inarbetas det siktade rågmjölet och den i litet ljum mjölk upplösta jästen. Degen arbetas smidig och blank och ställes därefter på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. Den arbetas sedan upp med resten av vetemjölet och ställes åter att jäsa. Sedan bakas den ut med vetemjöl i form av avlånga eller runda limpor. Dessa läggas på värmda och mjölade dukar att jäsa. När de äro väl uppjästa, läggas de på smorda plåtar, penslas över med kallt vatten och gräddas i varm ugn. Två gånger under gräddningen penslas bullarna över med hett vatten, likaledes då de färdiga tagas ut ur ugnen. De täckas sedan väl över, så att skorpan ej blir hård.

---

653. Sirapsbröd.

1 lit. dricka
1 kg. grovt rågmjöl
2 lit. oskummad mjölk
100 gr. pressjäst
3 kg. vetemjöl
1 lit. sirap
2 tsk. salt
2 msk. fenkol
3 msk. fint skurna pomeransskal
2 hg. flottyr eller smör

BEREDNING: Drickat upphettas, men får ej koka. Det grova rågmjölet slås i ett fat, drickat tillsättes, och degen arbetas 1/4 tim. Den får därefter stå omkr. 12 tim. på varmt ställe, tillökas sedan med den ljumma mjölken, den i litet ljum mjölk upplösta jästen samt vetemjölet. Degen sättes nu att jäsa till sin dubbla storlek. Sirapen, saltet, den krossade fenkolen samt de fint hackade pomeransskalen tillsättas, och vetemjöl arbetas in, tills degen blir ganska fast. Den ställes då åter att jäsa upp. Slutligen arbetas degen på bakbordet och bakas ut till avlånga bullar, vilka läggas på värmda och mjölade dukar att jäsa. När de äro väl uppjästa, läggas de på smorda plåtar, penslas över med kallt vatten och gräddas i varm ugn. Två gånger under gräddningen penslas bullarna över med hett vatten, likaledes då de färdiga tagas ut ur ugnen. De täckas väl över, ty skorpan blir härigenom mindre hård.

---

654. Vörtbröd.

6 lit. god vört
1/2 lit. oskummad mjölk
120 gr. pressjäst
2 dcl. sirap
5 tsk. salt
4 msk. krossad fenkol
2 msk. anis
6 msk. fint skurna pomeransskal
1/2 kg. vetemjöl
stålsiktat rågmjöl

BEREDNING: Dagen innan brödet skall bakas, kokas vörten ihop till 1 1/2 lit. På kvällen göres en lös deg av den något ljumma mjölken, vetemjölet och den upplösta jästen. Tidigt följande dag värmes vörten och blandas i den förut gjorda degen jämte så mycket rågmjöl, att det blir en lagom hård deg. Då denna jäst upp, tillsättes den uppkokade och avsvalnade sirapen samt kryddorna. Om så fordras, inarbetas mera rågmjöl, varefter degen åter får jäsa upp. Den bakas ut med vetemjöl, och bullarna få jäsa på mjuka, värmda bakfiltar, med bakdukar uppdragna mellan dem. När bullarna äro uppjästa, sättas de på ljumma plåtar, penslas

över med kallt vatten och sättas in i god ugnsvärme. Då de äro halvgräddade, penslas de över med varmt vatten, likaså då de tagas ut ur ugnen. (För att få bullarna glansigare och vackrare kan man pensla dem, innan de sättas in i ugnen, med vört eller julöl.) När bullarna äro uttagna ur ugnen, lägger man dem mellan mjuka filtar för att hindra skorpan att bli hård.

Bäst är att grädda vörtbröd i bakugn. Denna eldas då, så fort degen blivit tillsatt, och sopas samtidigt med att brödet bakas ut. Den får därefter stå fullständigt tillstängd, tills brödet är färdigt att grädda.

---

655. Formlimpbröd.

8 hg. grovt rågmjöl	1 lit. kall mjölk
4 hg. vetemjöl	2 kkp sirap
2 tsk. salt	30 gr. pressjäst
2 msk. krossad fenkol	

BEREDNING: Jästen löses upp i litet kall mjölk. Rågmjölet och vetemjölet siktas och blandas jämte kryddorna i ett stort fat. Den kalla mjölken röres ned i mjölet, och degen arbetas, tills den är smidig och blank. Därefter tillsättas sirapen och den upplösta jästen, och allt omarbetas väl. Litet mjöl strös över degen, denna täckes över med duk och ställes i vanlig rumstemperatur att jäsa omkr. 24 tim. Den väl uppjästa degen omarbetas och lägges upp i smorda och mjölade brödformar. Formarna fyllas till knappt hälften och ställas i varmt rum att jäsa. När degen jäst upp till formens kant, sättas formarna in i god ugnsvärme, och bröden få grädda 2 ½—3 tim. Då de stått inne i ugnen 1 tim., underhålles elden med endast ett vedträ i sänder. Bröden avprovas med vispkvist och stjälpas upp, då de något avsvalnat.

VÄXTKONSERVER

(KONSERVERING AV FRUKT OCH GRÖNSAKER)

Sylter.

Allmänna regler för sylter.

Vid syltning bör den största renlighet iakttagas. Kokkärl och redskap, som därvid användas, få icke begagnas till annat ändamål, emedan sylt ytterst lätt tar åt sig smak av främmande ämnen.

Syltgrytan bör helst ha rund botten och vara av tälgsten, oförtent koppar eller emaljerat järn. Kopparkitteln bör före användandet noga skuras (ärg är ett farligt gift). Användes emaljerad järngryta, bör man tillse, att emaljen är fullkomligt oskadad. **Skumsleven** bör vara av silver eller emaljerat järnbleck (ej av bleck).

Frukt och bär *till syltning* böra vara av bästa beskaffenhet och ej övermogna. De böra plockas i torr väderlek och helst samma dag, som de skola syltas.

Till syltning bör tagas bästa sortens **socker**. Använder man billigare och sämre socker, går genom skumningen mycket förlorat. Sylten blir dessutom ej vacker. Topp- och strösocker äro bäst; till enklare sylter kan även användas holländskt krossocker.

All syltning bör ske på *sakta eld.* Under kokningen bör sylten skummas noga, det sker bäst med kullriga sidan av en ragusked eller med emaljerad hålslev. Man kan bättre skumma, om kokningen får avstanna ett ögonblick.

Tages endast $^3/_4$—$^1/_2$ vikt socker mot bären, bör sylten för att kunna hålla sig kokas och skummas mycket väl.

Sylt bör ej stå kvar i syltkitteln, sedan den är färdig (isynnerhet ej i en kopparkittel), utan genast hällas upp i

burkar. Dessa böra vara torra och väl rengjorda. För att sylten må hålla sig bättre, böra burkarna, strax innan de fyllas, upphettas i värmugn, eller ock kunna de sköljas med konjak. När sylten är kall, lägges ovanpå ett pergamentpapper, doppat i konjak, och burkarna bindas sedan över med fuktat pergamentpapper.

Sylt bör **förvaras** på torrt, svalt och helst mörkt, men luftigt ställe. Temperaturen bör hållas så jämn som möjligt, bäst är en temperatur av + 12° C. Är förvaringsrummet fuktigt, möglar sylten; är det för varmt, jäser den; och är det för kallt, sockrar den sig.

Har sylten möglat, tar man försiktigt bort möglet och **kokar om** sylten. Har den jäst, tillsätter man litet socker och låter den få ett hastigt uppkok. Har sylten sockrat sig, tillsätter man litet vatten (6 msk. till varje lit. sylt) och låter sylten få ett hastigt uppkok.

---

656. Syltade hallon.

1 kg. hallon
3/4 kg. toppsocker
2 1/2—3 dcl. vatten

BEREDNING: Hallonen rensas. Av sockret och vattnet kokas en klar lag, som bör vara så hopkokt, att ett avsvalnat prov trådar sig mellan fingrarna eller att en droppe på en tallrik ej genast flyter ut. Bären läggas i, och sylten får koka upp, lyftes av, skakas och skummas. Den sättes åter på, får koka upp, lyftes av, skakas och skummas. Detta upprepas 4—5 gånger, eller tills bären äro klara och lagen är simmig. Sylten skakas därefter, tills den avsvalnat. Den hälles då genast upp i de förberedda burkarna.

På samma sätt syltas

Åkerbär
Hjortron
Röda och svarta vinbär
Krusbär
Sockerlingon.

---

657. Syltade jordgubbar.

1 kg. jordgubbar
1 kg. (eller $^3/_4$ kg.) strösocker

BEREDNING: Jordgubbarna rensas, sköljas försiktigt och få rinna av. De läggas ned varvtals med strösocker i en syltgryta, och alltsammans får stå och "safta sig". Därefter sättes grytan över elden, sylten får ett hastigt, kort uppkok, lyftes av, skakas och skummas. Den sättes åter på, får koka upp, lyftes av, skakas och skummas. Detta upprepas 3—4 gånger, eller tills bären äro klara och lagen simmig. Sylten skakas därefter, tills den något svalnat, och hälles då genast upp i de förberedda burkarna.

På samma sätt syltas **Hallon.**

---

658. Syltade krusbär.

1 kg. röda, halvmogna krusbär
$^3/_4$ kg. toppsocker
2 $^1/_2$—3 dcl. vatten

BEREDNING: Bären rensas, sköljas hastigt och få rinna av. Av sockret och vattnet kokas en klar lag, som bör vara så simmig, att ett avsvalnat prov trådar sig mellan fingrarna eller en droppe på en tallrik ej flyter ut. Lagen hälles het över bären, dessa täckas över och få stå till följande dag. Lagen silas då upp och hälles åter het över bären. Tredje gången kokas bären med. Sylten skummas noga under kokningen. Den skakas sedan i grytan, tills den något avsvalnat, och hälles då genast upp i de förberedda burkarna.

På samma sätt syltas även med fördel **Jordgubbar.**

---

659. Syltade blåbär.

1 kg. blåbär
$^1/_2$ kg. holländskt krossocker
1 dcl. vatten

BEREDNING lika med hallonsylt (n:r 656).

---

660. Syltade lingon.

3 kg. lingon	5—6 dcl. vatten
1 $1/2$ kg. strösocker	

BEREDNING: Lingonen rensas, sköljas och få rinna av. De läggas sedan ned varvtals med sockret i en syltgryta, vattnet hälles på, och grytan sättes över elden. Sylten får koka upp, lyftes av, skakas och skummas. Den sättes åter på, får koka upp, lyftes av, skakas och skummas. Detta upprepas 4—5 gånger, eller tills bären äro klara och lagen simmig. Sylten hälles sedan genast upp i de förberedda burkarna.

---

661. Sirapslingon.

3 kg. lingon	8 pomeransskal
2 dcl. vatten	1 bit kanel (på omkring 1 dcm.)
6 dcl. sirap	

BEREDNING: Lingonen rensas, sköljas och få rinna av. De sättas sedan på elden med vattnet, sirapen och kryddorna och få koka under ständig skumning, tills bären äro klara. Sylten hälles då upp i väl rengjorda krukor eller burkar.

---

662. Äppellingon.

4 lit. lingon	7—8 hg. krossocker
2 lit. äpplen	$1/2$ lit. vatten

BEREDNING: Lingonen rensas och sköljas. Äpplena sköljas, blomfnas och skaft tagas bort, och varje äpple skäres i omkr. 8 klyftor. Av sockret och vattnet kokas en klar lag. Äpplena och lingonen läggas i och få nu sakta koka under skumning, tills de äro klara. Sylten hälles därefter genast upp i de förberedda burkarna.

---

663. Blandad sylt.

½ kg. svarta vinbär
½ kg. röda vinbär
½ kg. hallon
½ kg. röda krusbär
1 kg. toppsocker
2 ½—3 dcl. vatten

BEREDNING: Bären rensas. Av sockret och vattnet kokas en klar lag, som bör vara så simmig, att ett avsvalnat prov trådar sig mellan fingrarna eller att en droppe på en tallrik ej flyter ut. Bären läggas i, och sylten får koka upp, lyftes av, skakas och skummas. Den sättes åter på, får koka upp, lyftes av, skakas och skummas. Detta upprepas 4—5 gånger, eller tills bären äro klara och lagen simmig. Sylten skakas därefter, tills den något avsvalnat. Den hälles då genast upp i de förberedda burkarna.

---

664. Drottningsylt.

1 kg. hallon
1 kg. blåbär
1 kg. toppsocker
2 ½—3 dcl. vatten

BEREDNING lika med föregående recept. Vackrast blir sylten om var sort syltas för sig och blandas kall.

---

665. Syltade körsbär.

1 kg. körsbär
¾ kg. toppsocker
2 dcl. vatten

BEREDNING: Körsbären sköljas och kärnas ur. Stenarna sköljas och krossas, och kärnorna tillvaratagas. Av sockret och vattnet kokas en klar lag, så simmig att en droppe på en tallrik ej flyter ut. Bären läggas i, och sylten får sakta koka under ständig skumning, tills bären äro klara och lagen simmig. Strax innan sylten är färdig, läggas kär-

norna i. Sylten skakas en stund i syltgrytan, så att bären fyllas med saft. Den hälles sedan upp i de förberedda burkarna.

På samma sätt syltas även **Bigarråer** och **Klarbär.**

666. Syltade plommon.

1 kg. plommon	3 dcl. vatten
1 kg. toppsocker	

BEREDNING: Plommonen förvällas helt hastigt, skalas och kärnas ur.

Av sockret och vattnet kokas en klar lag, så simmig att en droppe på en tallrik ej flyter ut. Plommonen läggas i, och sylten får koka upp, lyftes av, skakas och skummas. Den sättes åter på elden, får koka upp, lyftes av, skakas och skummas. Detta upprepas 4—5 gånger, eller tills plommonen äro klara och lagen simmig. Sylten skakas därefter, tills den avsvalnat; den hälles då genast upp i de förberedda burkarna.

667. Syltade ränklor.

1 kg. halvmogna ränklor	3 dcl. vatten
1 kg. (eller $^{3}/_{4}$ kg.) toppsocker	

BEREDNING: Frukten sköljes och naggas med en silvergaffel, så att skalet ej spricker sönder i kokningen. Stjälkarna klippas av något. Ränklorna syltas sedan på samma sätt som plommon (se föregående recept).

Sedan frukten är uppslagen i burkarna, beströs det översta lagret med strösocker (bären bli eljes svarta).

668. Ränklor som salad.

2 kg. halvmogna ränklor	2 msk. ättika
3 lit. vatten	2 kg. toppsocker
1 dcl. salt	5 dcl. vatten

BEREDNING: Frukten sköljes och naggas med en silvergaffel (skalet spricker då ej i kokningen). Stjälkarna avklippas något.

Vattnet och saltet blandas kallt tillsammans, frukten lägges ned i laken och får ligga två dygn däri. Den tages sedan upp och får ligga i friskt vatten ett dygn. Frukten sättes därefter på elden i nytt, friskt vatten. Allt eftersom bären flyta upp, tagas de upp med hålslev och läggas ned i ättikblandat vatten. Då de äro fullkomligt kalla, läggas de upp på linne att rinna av.

Av sockret och vattnet kokas en klar, simmig lag. Lagen slås upp att kallna och hälles sedan över bären. Översta varvet beströs med socker (bären bli annars mörka). Dagen därpå hälles lagen av, kokas upp, får kallna och hälles över frukten. Detta upprepas följande dag. Nu får lagen stå över bären 3—4 dagar. Man häller då ännu en gång av den, låter den få ett uppkok och lägger sedan försiktigt ned bären. Sylten får ett lätt uppkok, bären tagas upp med hålslev och läggas på burkarna. Lagen får ytterligare koka ihop, tills den är simmig. Den slås upp, får kallna och hälles sedan över frukten. Sylten bindes över och förvaras på svalt ställe.

---

669. Vita syltpäron till garnering.

2 kg. päron	1/2 lit. vatten
1 kg. toppsocker	

BEREDNING: Päronen sättas på i kokande vatten och få koka, tills de äro nästan mjuka.

Av sockret och vattnet kokas en klar lag, som får avsvalna. Päronen skalas, skaften skrapas, och ett kors skäres i varje päron. Allt eftersom de äro skalade, läggas de genast ned i sockerlagen. De sättas sedan på elden och få koka, tills de äro klara och mjuka. Päronen tagas då upp och läggas i en burk eller kruka. Lagen får koka ihop, tills den blir simmig och hälles sedan varm över frukten.

---

670. Röda syltpäron till garnering.

2 kg. päron	1/2 lit. vatten
1 kg. toppsocker	karmin

BEREDNING: Päronen sättas på i kokande vatten och få koka, tills de äro nästan mjuka. Under tiden kokas en sockerlag av sockret och vattnet. Lagen färgas med karmin. Päronen skalas, skaften skrapas, och ett kors skäres i varje päron. De läggas därefter genast ned i sockerlagen och få sedan koka, tills de äro klara och mjuka. Päronen tagas upp och läggas i en burk eller kruka. Lagen kokas ihop, tills den blir simmig, och hälles sedan över päronen.

---

671. Syltpäron med vin.

2 1/2 kg. päron	3 dcl. vatten
1 kg. toppsocker	2 dcl. vitt vin
3 dcl. vinättika	

BEREDNING: Päronen skalas, blomfnaset tages bort, och ett kors skäres i varje päron. Skaften skrapas och skäras av till hälften. Päronen läggas efter skalningen i friskt vatten, så att de ej mörkna. Av sockret, ättikan och vattnet kokas en tunn lag. Päronen tagas upp med hålslev,

läggas i och få koka, tills de äro fullkomligt mjuka eller omkr. 3 tim. Vinet tillsättes omkr. 15 min., innan sylt-grytan lyftes av elden.

---

672. Ingefärspäron.

2 1/2 kg. päron	1,8 kg. toppsocker
6 bitar ingefära	1/2 lit. vatten

BEREDNING: Päronen skalas, blomfnaset tages bort, och ett kors skäres i varje päron. Skaften skrapas och skäras av till hälften. Päronen läggas efter skalningen i friskt vatten. Av sockret och vattnet kokas en klar lag, päronen läggas i jämte den krossade ingefäran, inknuten i en tunn lapp, och få sakta koka 3—4 tim., eller tills de äro fullkomligt mjuka och klara. Päronen läggas ned i burkar, och lagen hälles het över. Har lagen ej tillräckligt stark ingefärssmak, tillsättes litet riven ingefära.

---

673. Lingonpäron.

3 lit. lingon	1,3 kg. krossocker
6 dcl. vatten	20 gr. kanel
6 lit. syltpäron	

BEREDNING: Lingonen rensas, sköljas och kokas med vattnet, tills de gå sönder. De hällas då upp i silduk att självrinna. Päronen skalas, ett kors skäres i varje päron, skaften skrapas och skäras av till hälften. De läggas efter skalningen i friskt vatten. Lingonsaften kokas med sockret och kanelen till en simmig lag, päronen läggas i och få koka mycket sakta, tills de äro mjuka och klara. De läggas då upp i en kruka eller burk. Om lagen ej är tillräckligt simmig, kokas den ihop och hälles sedan över päronen.

---

674. Syltade apelsinskal.

apelsinskal vatten	1 kg. toppsocker till varje kg. kokta apelsinskal

BEREDNING: Apelsinskalen läggas i vatten över natten. De kokas därefter i vatten 3—4 tim., eller tills de äro mjuka. De tagas upp och vägas. Av sockret och litet av spadet kokas en klar sockerlag. Häri nedläggas skalen och kokas, tills de äro fullkomligt klara. De hällas då upp i glasburk. Sockerlagen bör helt och hållet täcka skalen.

Fruktgeléer.

675. Kokt rött vinbärsgelé I.

3 lit. röda vinbär 4 dcl. vatten	3/4—1 kg. strösocker till varje kg. saft

BEREDNING: Vinbären sköljas och få rinna av. De repas och få under omrörning koka med vattnet på mycket svag eld omkr. 20 min. Bären hällas därefter upp i silduk, och saften får utan någon pressning rinna av. Den väges, sockret sättes till, och saften röres, tills sockret någorlunda smält. Den bringas då långsamt till kokning och får *sakta* koka 8—10 min. Under kokningen skummas geléet väl. Det hälles genast upp i varma, med konjak sköljda burkar.

---

676. Kokt rött vinbärsgelé II.

3 kg. röda vinbär 3 kg. strösocker	7 dcl. vatten

BEREDNING: Vinbären sköljas och läggas ned i syltgrytan, varvtals med sockret. De få ett uppkok över sakta

eld, röras om, i fall så behövs, och få sedan koka 2 ½ min. Bären hällas upp i silduk, och saften får rinna direkt i rengjorda och varma glasburkar. De få stå 4—5 dagar och bindas sedan över med pergamentpapper.

---

677. Kokt svart vinbärsgelé.

3 lit. svarta vinbär	¾—1 kg. strösocker till varje kg. saft
2—3 dcl. vatten	

BEREDNING lika med föregående recept.

---

678. Äppelgelé.

5 lit. äpplen	¾—1 kg. strösocker
2 lit. vatten	

BEREDNING: Äpplena, som böra vara fasta och saftiga, torkas väl med en duk; skaft och blomfnas tagas bort, men äpplena skalas ej. De skäras i klyftor och kokas med vattnet på mycket svag eld, tills de börja falla sönder. Under tiden röres en och annan gång. Äppelmoset slås upp i silduk och får självrinna, så länge någon saft droppar från duken. Saften väges, slås tillbaka i grytan, och sockret tillsättes. Saften bringas därpå *långsamt* till kokning och får sedan *sakta* koka, tills geléet blir så tjockt, att en droppe på en tallrik ej flyter ut. Geléet skummas väl under kokningen och hälles sedan genast upp i värmda och med konjak sköljda burkar.

Marmelader.

679. Fint äppelmos.

3 kg. äpplen	(skal och saft av 1 citron)
1 kg. toppsocker	(1 gr. salicylsyra)
4 dcl. vatten	

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar lag, som hälles upp att kallna. Äpplena skalas och skäras i mycket tunna klyftor; kärnhusen tagas bort. Allt eftersom äpplena skalas, läggas de ned i den kalla lagen (för att bibehålla sin färg). De sättas sedan på elden och få koka, tills de falla sönder och bilda ett mos. Är moset ej nog syrligt, tillsättes citronen. (Då moset är färdigt, röres salicylsyran ned.)

Äppelmoset lägges varmt ned i krukan. För att förhindra moset att mögla kan man, sedan det kallnat, belägga det med ett tunt lager av lingonsylt. Eller ock betäckes det med ett i konjak doppat pergamentpapper.

---

680. Enkelt äppelmos.

10 lit. äpplen	3 dcl. vatten
halv vikt socker mot de skalade äpplena	(skal och saft av 1 citron)

BEREDNING: Äpplena skalas, skäras i klyftor, och kärnhusen tagas bort. De sättas på elden jämte vattnet, sockret och citronen, få under ständig rörning koka, tills äpplena falla sönder och bilda ett mos. Det hälles varmt upp i krukan och belägges, sedan det kallnat, med ett tunt lager av lingonsylt eller med ett i konjak doppat pergamentpapper.

---

681. Äppelmarmelad.

10 lit. äpplen	saften av 1 citron
1 1/2 lit. vatten	2 dcl. vitt franskt vin
3/4 kg. strösocker mot varje kg. äppelmos	

BEREDNING: Äpplena tvättas (men skalas ej), skäras i bitar, och kärnhusen tagas bort. De sättas på i kallt vatten och få koka, tills de bli mjuka och falla sönder, då de pas-

seras. Moset lägges åter i gryten, sockret tillsättes, och moset får under rörning koka 2—3 tim. Citronsaften och vinet tillsättas. När massan i flockar släpper skeden, är marmeladen färdig.

---

682. Äppelpasta.

10 lit. äpplen	$^1/_2$ kg. socker till varje kg. äpplen
2 lit. vatten	

BEREDNING: Äpplena skalas, skäras i bitar, och kärnhusen tagas bort. De sättas på jämte vattnet och sockret och få under ständig rörning koka 4—5 tim. När äpplena äro alldeles sönderkokta och moset faller i flockar från skeden, är pastan färdig.

---

683. Tutti-frutti.

5 kg. toppsocker	5 kg. äpplen
2 $^1/_2$ lit. vatten	5 kg. plommon
5 kg. päron	

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar lag, som ställes ut att kallna. Päronen och äpplena skalas, klyvas i fyra delar, och kärnhusen tagas bort. De läggas ned i sockerlagen och få koka 30—40 min. under ständig rörning. Plommonen läggas i kokande vatten, skalen dragas av, kärnorna tagas bort. De läggas sedan till den övriga frukten, och alltsammans får koka 2 $^1/_2$—3 tim., allt under ständig rörning.

---

684. Apelsinmarmelad I.

650 gr. apelsiner	650 gr. strösocker
1 citron	1 lit. vatten

BEREDNING: Apelsinerna och citronen torkas väl med en fuktig duk och skalas. Allt det vita på skalen skäres noga bort. Sedan skäras skalen i fina strimlor och fruktköttet i tunna skivor, varvid alla kärnor tagas bort. Alltsammans lägges därefter i det kalla vattnet och får stå 24 tim. Det sättes sedan på elden och får koka 1 tim. Då lägges sockret i, och marmeladen får ytterligare koka 1 tim., eller tills den är klar och tämligen tjock. Under kokningen skummas den noga. Då mesta hettan avgått, hälles den på varma glasburkar.

---

685. Apelsinmarmelad II.

1 kg. apelsiner	vatten
3/4—1 kg. strösocker	

BEREDNING: Apelsinerna torkas med en fuktig duk och skalas. På skalen skäres allt det vita bort. De skäras sedan i *fina* strimlor och kokas med litet vatten i 10 min. Vattnet silas ifrån, nytt kallt vatten hälles på, och i detta få skalen koka ytterligare 10 min. Vattnet silas ifrån, och för tredje gången hälles nytt vatten på, så mycket att det står jämt över skalen. Häri kokas nu skalen, tills de bli mjuka. Apelsinerna skäras i klyftor, alla kärnor och hinnor tagas bort, och fruktköttet lägges till skalen jämte sockret. Marmeladen får så koka, tills den är klar och tämligen tjock. Under kokningen röres marmeladen om då och då och skummas noga. Då mesta hettan avgått, öses den upp i värmda glasburkar.

---

686. Apelsinmarmelad III.

6 apelsiner } = 1 kg.	3 lit. vatten
3 citroner }	2 kg. socker

BEREDNING: Apelsinerna och citronerna torkas väl med en fuktig duk och skäras i halvor. Varje halva skäres i *tunna* skivor, och kärnorna tagas noga bort. Det kalla vattnet hälles över frukten, denna får sedan stå i 12 tim. Dagen därpå får allt koka, tills skalen bli genomskinliga, och får sedan stå ytterligare 24 tim. Då påsättes marmeladen jämte sockret och får koka under skumning, tills den blir klar. När mesta hettan avgått, hälles den upp i små glasburkar.

Kompotter.

Allmänna regler för kompottkokning.

Till kokning av kompott kan användas all slags frukt. Frukten bör vara hel, fast och alldeles oskadad.

Först kokas en sockerlag, varvid man beräknar följande proportioner: 6—8 hg. toppsocker, 1 lit. vatten.

Då lagen är färdig, silas den genom dubbel musslinsduk och hälles upp att kallna.

Frukten rensas, sköljes hastigt och torkas. Den lägges på väl torra konservburkar av glas. Burkarna böra fyllas endast till tre fjärdedelar. Den kalla lagen hälles över frukten, och man bör se till, att lagen står väl över frukten. Burkarna skruvas igen eller korkas. I det senare fallet måste korkarna bindas över med segelgarn. Burkarna viras om med dukar, så att de ej stöta emot varandra, och sättas ned på fyrdubbel handduk i en kittel med flat botten, eller ock sättas de ned i hö. Kallt vatten hälles på, så att burkarna stå halvt under vatten. Grytan sättes på elden att koka upp och får sedan sakta koka, olika länge för de olika fruktsorterna. Då frukten kokat sin fulla tid, lyftes grytan av elden, och burkarna få stå kvar i vattnet, tills de äro fullkomligt kalla. De tagas

då upp och torkas av. Användas vanliga burkar med kork, hartsas dessa nu genast, varvid noga tillses, att de bli fullt lufttäta.

Under de första dagarna bör man vända på burkarna två gånger dagligen, så att frukten sjunker ned i sockerlagen.

---

687. Jordgubbskompott.

3 lit. jordgubbar	1 lit. vatten
8 hg. toppsocker	

BEREDNING: Jordgubbarna (som böra vara stora, fasta och köttiga) rensas, sköljas mycket försiktigt, ifall det är nödvändigt, och få rinna av väl. De kokas sedan såsom vanlig kompott under 15 min.

På samma sätt beredes kompott av

Hallon **Åkerbär** **Hjortron.**

---

688. Körsbärskompott.

3 lit. körsbär	1 lit. vatten
6—8 hg. toppsocker	

BEREDNING: Bären rensas, och stjälkarna tagas bort. Frukten sköljes försiktigt och får mycket väl rinna av. Den kokas sedan som vanlig kompott under 20 min.

På samma sätt kokas kompott av

Bigarråer **Plommon** **Klarbär.**

---

689. Plommonkompott.

3 lit. plommon	1 lit. vatten
8 hg. toppsocker	

BEREDNING: Plommonen rensas, sköljas och få rinna av. De skalas, klyvas med silverkniv och kärnas ur. Plommonen böra genast läggas ned i sockerlagen, emedan de eljest bli mörka. De kokas sedan som vanlig kompott under 30 min.

---

690. Kompott av ränklor.

3 lit. omogna ränklor	1 lit. vatten
8 hg. toppsocker	

BEREDNING: Ränklorna befrias från stjälkarna, sköljas och torkas väl. De kokas sedan som vanlig kompott under 30 min.

---

691. Äppelkompott.

3 lit. äpplen	1 lit. vatten
5—8 hg. toppsocker	

BEREDNING: Äpplena skalas och klyvas; kärnhusen tagas bort, och äpplena kokas som vanlig kompott 2—3 tim. På samma sätt kokas även **Päronkompott.**

Safter.

Allmänna regler för saftning.

Med avseende på *kokkärl* och *redskap* gälla samma regler som vid syltning (s. 355).

För saftning kan användas antingen *strösocker, toppsocker* eller *holländskt krossocker.*

Kokningen bör ske hastigare än vid syltning och kokning av gelé, eljest stelnar saften lätt till gelé.

Man kan buteljera saften varm eller kall. I det förstnämnda fallet böra de väl rengjorda och torra buteljerna värmas upp, innan saften hälles i. Buteljerna böra därefter genast korkas och hartsas. Korkarna läggas förut i ljumt vatten, så att de bli mjuka. Hartsen upphettas och blandas med litet flottyr eller vax. Härigenom hindras, att den sedan spricker sönder. I stället för harts kan parafin användas. Parafinet löses upp i vattenbad, och några droppar ättika tillsättas. Buteljerna böra doppas 2—3 gånger i parafinet, för att detta skall fullkomligt täcka korken.

---

692. Hallonsaft.

30 lit. hallon
1 1/2 lit. vatten
1/2 kg. socker till varje kg. saft

BEREDNING: Hallonen rensas. De sättas på med vattnet och få under omrörning koka omkr. 15 min. Massan hälles därefter upp i silduk och får självrinna till följande dag. Saften sättes då på med sockret och får koka under noggrann skumning, tills den är klar och simmig. Den buteljeras varm eller kall, buteljerna korkas och hartsas.

---

693. Hallonsaft med vinbär.

15 lit. hallon
5 lit. röda vinbär
2 lit. vatten

½ kg. socker till varje kg. saft

BEREDNING: Hallonen rensas, vinbären sköljas och repas. Bären sättas sedan på med vatten och få under omrörning koka, tills de äro fullkomligt sönderkokta. Massan hälles upp i silduk och får självrinna till följande dag. Saften kokas med sockret under noggrann skumning, tills den är klar och simmig. Den buteljeras varm eller kall, buteljerna korkas och hartsas.

---

694. Jäst hallonsaft.

15 lit. hallon
3 lit. varmt vatten
3 msk. ättika

½ kg. socker till varje kg. saft

BEREDNING: Bären stötas och läggas ned i en kruka. Det varma vattnet och ättikan hällas över, och bären få stå att jäsa omkr. 8 dagar, eller tills de flyta upp. En gång om dagen böra bären röras om. De hällas sedan upp i silduk att självrinna. Saften sättes på med sockret och får koka, tills den är klar och simmig. Den buteljeras varm eller kall, buteljerna korkas och hartsas.

---

695. Hjortronsaft.

10 lit. hjortron
4 lit. vatten

½ kg. socker till varje kg. saft

BEREDNING: Bären rensas och sköljas. De sättas på med vattnet och få koka, tills de äro riktigt sönderkokta. Massan hälles då upp och får svalna något. Saften

vrides genom silduk och kokas sedan med sockret under skumning, tills den blir simmig och är fri från skum. Den buteljeras varm eller kall, buteljerna korkas och hartsas.

---

696. Vinbärssaft.

9 lit. röda vinbär	1/2 kg. socker till varje kg. saft
2 lit. blåbär l. hallon	
2 1/2 lit. vatten	

BEREDNING lika med hallonsaft (s. 372).

---

697. Sur blåbärssaft.

10 lit. blåbär, 5 lit. vatten

BEREDNING: Bären rensas och kokas med vattnet, tills de äro fullkomligt sönderkokta; då hällas de upp i silduk att självrinna. Saften sättes åter på att koka, varunder den skummas mycket noga. Den buteljeras varm eller kall, buteljerna korkas och hartsas.

---

698. Krusbärssaft I.

10 lit. gröna, omogna krusbär	1/2 kg. socker till varje kg. saft
5 lit. vatten	

BEREDNING: Krusbären sköljas, snoppas och läggas i en stenkruka. Vattnet kokas upp och hälles över bären i stenkrukan, som sedan täckes över med en handduk och ett lock. Dagen därpå hälles saften av, kokas upp och hälles över bären. Detta upprepas tre dagar å rad.

På fjärde dagen kokas saften med sockret. Den får under skumning koka, tills den blir simmig och fått en vacker röd färg. Den buteljeras varm eller kall, buteljerna korkas och hartsas.

---

699. Krusbärssaft II.

halvmogna krusbär	$^{3}/_{4}$—1 kg. strösocker till varje kg. saft
vatten	

BEREDNING: Krusbären sköljas och snoppas samt läggas i en stenkruka. Kallt vatten hälles över bären, så mycket att det fullt täcker dem. En tallrik lägges över krukan och kittas fast med en deg av grovt rågmjöl och vatten, så att det blir fullkomligt tätt. Krukan sättes ned i en gryta med hö, så mycket vatten hälles på, att över hälften av krukan står under vatten. Den får sedan koka 5—6 tim. Massan hälles upp i en silduk, och saften får självrinna. Den får sedan koka med sockret under skumning 20 min., buteljeras varm eller kall, buteljerna korkas och hartsas.

---

700. Krusbärssaft III.

10 lit. mogna krusbär	$^{1}/_{2}$ kg. socker till varje kg. saft
5 lit. vatten	

BEREDNING: Krusbären sköljas och snoppas. De stötas och läggas i en kruka. Vattnet kokas upp och hälles över bären. Krukan täckes över med en handduk och ett lock. Dagen därpå silas saften ifrån. Den kokas upp och hälles åter över bären. Detta upprepas tre dagar å rad. På fjärde dagen kokas saften med sockret. Den får under skumning koka, tills den blir klar och simmig, varefter den buteljeras. Buteljerna korkas och hartsas.

---

701. Blandad krusbärssaft.

5 lit. gula krusbär	8 lit. vatten (eller så mycket att det står över bären)
5 lit. gröna krusbär	$^{1}/_{2}$ kg. socker till varje kg. saft
6 lit. röda krusbär	

BEREDNING: lika med krusbärssaft I (s. 374).

---

702. Rabarbersaft.

3 kg. rabarber	3 lit. vatten
2 lit. röda vinbär	2 kg. socker

BEREDNING: Rabarbern sköljes och torkas samt skäres i bitar. Vinbären sköljas och repas. Dessa jämte rabarbern sättas på i vattnet och få koka under omrörning, tills de äro fullkomligt mjuka, massan hälles då upp i silduk att självrinna. Den klara saften sättes åter på elden tillika med sockret och får nu koka under ständig skumning, tills den är fullkomligt klar och något simmig. Saften buteljeras, buteljerna korkas och hartsas.

---

703. Körsbärssaft.

6 kg. körsbär, 3 kg. strösocker

BEREDNING: Körsbären rensas, men urkärnas ej, sköljas och få rinna av. De läggas därefter ned varvtals med sockret i en stenkruka. En tallrik lägges på och fästes med en deg av grovt rågmjöl och vatten, så att det blir fullkomligt lufttätt. Krukan sättes ned i vattenbad och får koka i 6 tim., räknat från det ögonblick, då vattnet kokar upp. Saften silas genast upp och buteljeras varm eller kall, buteljerna korkas och hartsas.

Bären torkas och kunna med fördel användas till soppor.

---

704. Rå lingonsaft.

10 lit. lingon	12 gr. vinsyra
5 lit. vatten	7 $1/2$ kg. strösocker

BEREDNING: Lingonen stötas, blandas med vinsyran och vattnet och få stå i 24 tim. Hällas sedan upp i silduk att självrinna och röras med sockret 1 tim. Saften buteljeras, korkas och hartsas.

---

705. Apelsinsaft I.

Skalet av 6 apelsiner	2 kg. strösocker
1 $^{2}/_{3}$ lit. kokande vatten	40 gr. citronsyra

BEREDNING: Allt det vita på skalens insida skäres bort noga, och skalen skäras i fina strimlor, dessa läggas i en porslinskruka, och det kokande vattnet hälles över. Krukan täckes över med lock och får stå i två dygn. Därefter silas skalen ifrån, och sockret och citronsyran tillsättas. Då detta är väl upplöst och saften klar, tappas den på buteljer, vilka korkas och hartsas.

---

706. Apelsinsaft II.

8 apelsiner	40 gr. vinsyra
2—2 $^{1}/_{2}$ kg. toppsocker	2 $^{2}/_{3}$ lit. kallt vatten

BEREDNING: Apelsinerna torkas väl med en fuktig duk och rivas därefter mot sockret. Sockret, apelsinsaften, den stötta vinsyran och vattnet blandas i en kruka och få sedan stå, tills allt är smält. Blandningen röres om allt emellanåt. När saften är fullkomligt klar, silas den och buteljeras; buteljerna korkas och hartsas.

Salader.

707. Lingonsalad.

1 kg. stora, saftiga lingon	några nejlikor
$^{1}/_{2}$ kg. strösocker	

BEREDNING: Lingonen rensas och sköljas. De pickas med en grov synål runt omkring och läggas därefter ned varvtals med sockret och några nejlikor i en burk. Denna bindes över, och då sockret är smält, är saladen färdig.

---

708. Krusbärssalad.

2 lit. krusbär (syltbär)	4 st. nejlikor
$^2/_3$ lit. god ättika	1 blad muskotblomma
425 gr. toppsocker	

BEREDNING: Bären snoppas och sköljas. Ättikan kokas med sockret till en klar lösning, denna får koka så länge, att ett avsvalnat prov trådar sig mellan fingrarna. Då läggas bären i jämte kryddorna, och allt får sakta koka omkr. $^1/_2$ tim., varunder bären då och då skakas om.

Saladen hälles upp i glasburkar och bindes över.

---

709. Körsbärssalad.

2 lit. körsbär	1 stång kanel på 1 dcm.
$^3/_4$ lit. vinättika	skalet av $^1/_2$ citron
300 gr. toppsocker	8 nejlikor

BEREDNING: Bären sköljas, och stjälkarna klippas av till hälften. Körsbären läggas ned i glasflaskor med vid hals. Ättikan kokas upp med sockret och kryddorna samt hälles upp att kallna. När lagen är kall, hälles den över bären, och flaskorna korkas och hartsas. Skulle bären efter någon tid vilja jäsa, hälles lagen av och kokas upp. När den kallnat, hälles den över bären, och flaskorna tillslutas åter väl.

---

710. Syltade paradisäpplen.

2 lit. paradisäpplen	2 dcl. ättika
1 kg. strö- l. toppsocker	6 st. nejlikor
7 dcl. vatten	

BEREDNING: Äpplena sköljas, pickas med en silvergaffel, och stjälkarna klippas av till hälften. Av sockret,

vattnet, ättikan och kryddorna kokas en klar lag, som hälles het över äpplena. Följande dag hälles lagen av, får under skumning ett gott uppkok och hälles åter het över frukten. Detta förnyas flere gånger, tills lagen blir simmig.

---

711. Tomater till salad.

2 lit. vackra, gröna tomater	1 lit. vatten
4 dcl. vinättika	

Till lagen: 1 kg. strösocker	10 nejlikor
2 dcl. vinättika	1 bit kanel på 1 dcm.
8 dcl. vatten	

BEREDNING: Tomaterna torkas med en fuktig duk, pickas med en silvergaffel, och blomfnaset tages bort. Ättikan och vattnet kokas upp, och alltsammans hälles över tomaterna, som därefter få stå ett dygn.

Av sockret, ättikan, vattnet och kryddorna kokas en klar lag. Tomaterna läggas ned däri och få sakta koka, tills de äro mjuka. De tagas då upp och läggas i glasburkar. Är lagen ej tillräckligt simmig, kokas den ännu en stund och hälles sedan över frukten.

---

712. Nyponsalad.

3 lit. vackra nypon	$^1/_2$—1 kg. toppsocker
1 lit. vatten	10 nejlikor
2 dcl. ättika	1 bit kanel på 1 dcm.

BEREDNING: Nyponen rensas, och alla kärnor tagas noga bort. Av vattnet, ättikan, sockret och kryddorna kokas en tunn lag, vari nyponen få ett kort uppkok. Saladen hälles upp i burkar och bindes över.

---

713. Syltade gurkor.

5 st. stora gurkor med ej för stort kärnhus	3 lit. vatten 3 tsk. salt
Till lagen: 2 lit. god ättika 1,75 kg. strösocker 15 gr. hel muskotblomma	25 gr. ingefära 7 gr. hel vitpeppar 3 bitar kanel

BEREDNING: Gurkorna skalas och skäras itu på längden. Allt inkråm gräves ut med en silversked, och gurkhalvorna skäras itu på bredden. Vattnet kokas upp med saltet. Så många gurkor, som få rum på ytan, läggas i och få koka, tills de bli mjuka och klara. De tagas då upp med hålslev och läggas på dubbelt linne att rinna av. Ättikan och sockret kokas med kryddorna, inknutna i en liten musslinslapp, till en lag. Då lagen har stark kryddsmak, lyftes den av elden. Gurkorna läggas ned i en porslinskruka, och lagen silas över. Burken täckes över med fyrdubbelt linne och en tallrik. Kryddorna tillvaratagas.

Efter 3—4 dagar hälles lagen av och kokas tillsammans med kryddorna omkr. 10 min. Den slås därefter upp att kallna och silas sedan åter över gurkorna. Kryddorna tillvaratagas.

Efter 6 dagar förnyas samma kokning. Den upprepas ånyo efter åtta dagar, och gurkorna äro färdiga.

Är lagen för stark, bör man vid sista kokningen tillsätta litet vatten.

På samma sätt syltas **Melon** och **Pumpa.**

---

714. Saltgurkor.

1 kg. grovt salt 3 lit. vatten 100 st. västeråsgurkor	körsbärs- och vinbärsblad dillkronor 2—3 msk. kryddpepparkorn

Till lagen: 3 lit. ättika, 1 $^1/_2$ lit. vatten

BEREDNING: Saltet och vattnet blandas kallt tillsammans. När saltet är fullkomligt smält, läggas gurkorna ned i laken och få ligga där tre dygn.

Gurkorna tagas upp och läggas ned i en bytta eller stenkruka varvtals med blad, dillkronor och pepparkorn. Varje gurka bör viras med blad, så att de ej komma att ligga tätt tillsammans (då bli de fläckiga). Första och sista varvet böra vara blad. Av ättikan och vattnet kokas en lag, vilken slås het över gurkorna. En botten med tyngd lägges på, och krukan bindes över. Lagen bör stå över gurkorna. När dessa äro klara, då man skär dem itu, äro de färdiga.

För att gurkorna bättre skola hålla sig, kan man täcka dem med gul senap, insydd i en liten påse.

---

715. Pressgurka.

1 pressgurka, 2 msk. fint salt

Till lagen: 1/2 kkp ättika
1 msk. vatten
2 msk. socker
1/2 tsk. stött vitpeppar
2 msk. hackad persilja

BEREDNING: Gurkan skalas och skäres i tunna skivor från stjälken nedåt. Skivorna läggas varvtals med salt mellan flata tallrikar, pressas och få så ligga ett par timmar. Den saft, som bildas, hälles av.

Av ättikan, vattnet, sockret och pepparn göres en lag. Häri lägges gurkan ned och strös över med hackad persilja.

---

716. Ättiksgurkor.

850 gr. små gröna gurkor
1/2 kg. grovt salt
425 gr. fint salt
25 små förvällda spanska lökar
6 chalottenlökar
20 gr. dragon
4 skidor spansk peppar
20 gr. fenkol
1 1/2 lit. vinättika
1/2 dcl. konjak eller stark sprit

BEREDNING: Gurkorna skakas i en handduk med grovt salt, borstas och rengöras. De läggas sedan ned varvtals med det grova stötta saltet i en kruka. Efter 6 tim. tagas de upp, få rinna av och läggas ned i flaskor med vid hals, tillsammans med den förvällda löken och kryddorna. Ättikan kokas upp, blandas med konjaken och slås upp att kallna. Blandningen hälles sedan över gurkorna. Flaskorna korkas och bindas över väl med pergamentpapper.

Kryddorna kunna uteslutas, men löken bör alltid bibehållas.

---

717. Saltad pressgurka.

Gurkor, fint salt

BEREDNING: Gurkorna skalas och skäras i tunna skivor från stjälken nedåt, beströs med salt och få stå i press några timmar. Den saft, som bildats, hälles av, och gurkorna läggas sedan varvtals med fint salt i en burk, som bindes över.

När man vill använda dem, sköljes saltet av, och gurkorna läggas i kallt vatten, tills de äro lagom salta.

---

718. Pickles.

1 blomkålshuvud
1 hg. späda morötter
3 hg. *små* gröna gurkor
1 hg. syltlök
1 hg. späda turska bönor
vatten
salt
15 gr. hel vitpeppar
7 gr. muskotblomma
2 skidor spansk peppar
1 $1/2$ lit. ättika

BEREDNING: Alla grönsaker och rotsaker kokas var för sig i saltat vatten, tills de äro nätt och jämt mjuka. De få rinna av väl och läggas sedan ned i konservburkar av glas jämte kryddorna. Ättikan kokas upp, får kallna och hälles över.

---

719. Syltlök.

1 kg. syltlök
2 lit. vatten
4 msk. salt
2 lit. ättika (2 grader sprit-ättika på varje lit. vatten)
5 blad muskotblomma
2 1/2 hg. socker

BEREDNING: Löken skalas och får ligga ett dygn i en lake av saltet och vattnet. Hälften av ättikan kokas upp tillsammans med muskotblomman och sockret. Löken lägges i och får sakta koka, tills den är klar och mjuk (den provas med vispkvist). Löken tages upp med hålslev och lägges i en burk. Den övriga ättikan hälles över löken, som övertäckes med en dubbelviken handduk och en tallrik. Då den är kall, bindes den över.

Inläggning av frukt och grönsaker.

720. Inlagda hjortron.

Halvmogna röda hjortron, fullmogna hjortron.

BEREDNING: De halvmogna, röda bären rensas, sköljas och läggas på väl rengjorda och torra konservburkar av glas. De mogna bären vridas i en handduk, och den tjocka saften hälles över de omogna bären. Saften bör väl täcka bären. Burkarna skruvas igen och förvaras på kallt ställe.

De serveras med socker som kompott.

---

721. Inläggning av rabarber I.

Rabarber, kallt vatten.

BEREDNING: Rabarbern sköljes, skalas tunt och skäres i bitar, vilka läggas på väl rengjorda och torra buteljer. Buteljerna fyllas med friskt vatten, korkas och hartsas samt förvaras i källare.

På samma sätt kunna inläggas

Krusbär Hjortron Lingon Blåbär.

---

722. Inläggning av rabarber II.

Rabarber, kokande vatten

BEREDNING: Rabarbern sköljes, skalas tunt och skäres i bitar, vilka läggas på väl rengjorda och torra buteljer. Dessa läggas i en kall stekugn, som så småningom upphettas. Då rabarbern är mjuk, fyllas flaskorna med kokande vatten, varefter de genast korkas och hartsas.

På samma sätt kunna **Krusbär** läggas in.

---

723. Inläggning av ärter på buteljer.

Ärterna spritas, och de mindre skiljas från de större. De fyllas på väl rengjorda och fullkomligt torra buteljer, vilka skakas lätt, så att intet tomrum bildas. Buteljerna korkas väl och bindas över med segelgarn eller ståltråd. De sättas ned i en gryta med hö och omgivas därmed, så att buteljerna ej röra vid varandra. Så mycket vatten hälles på, att det står över innehållet i buteljerna. Tillsättes kokvattnet med litet salt, blir värmegraden högre. Ärterna skola koka omkr. 2 tim. Buteljerna böra avkylas så hastigt som möjligt, ty annars surna ärterna lätt. De förvaras på svalt ställe, helst i källare.

Inkokning av grönsaker.

Allmänna regler för inkokning av grönsaker på konservburkar.

Konservburkarna böra vara väl rengjorda. Säkrast äro burkar, som lödas igen, men även burkar med skruvlock kunna med fördel användas. Man bör dock därvid tillse, att gummiringarna äro fullt felfria.

De grönsaker, som skola konserveras, böra vara nyplockade, oskadade och väl rensade. Burkarna fyllas till tre fjärdedelar med grönsaker, och så mycket friskt vatten hälles på, att det står över grönsakerna. Burkarna lödas eller skruvas genast igen och kokas sedan i saltat vatten, olika lång tid för olika grönsaker. Koktiden beräknas från det ögonblick, då vattnet kokar upp. Vattnet bör stå över burkarna. Om bubblor stiga upp, är burken ej tät, utan måste lödas om eller skruvas till hårdare. Burkarna böra hastigt avkylas och förvaras på svalt ställe.

---

724. Ärter inkokta på konservburkar.

Ärterna spritas, de mindre skiljas från de större, och ärterna sköljas. De läggas sedan på konservburkar och hällas över med kall, kokad saltlake (1 msk. salt till varje liter vatten). Burkarna skruvas igen eller lödas och kokas enligt allmänna regler 1/2—1 tim., beroende på ärternas storlek.

Ärterna kunna förvällas 3 min. i lätt saltat vatten, tillsatt med något socker, innan de fyllas på burkarna. För bibehållande av färgen tillsättes i kokvattnet en knivsudd bikarbonat, och 1 knippa persilja. De behandlas sedan som ovan.

På samma sätt som ärter konserveras äfven **Ärtskidor** och **Bönor.**

---

725. Blomkål på konservburkar.

Blomkålen rensas och nedlägges så hel som möjligt i konservburkar. Kall kokad saltlake (1 msk. salt till varje lit. vatten) hälles på, och burkarna skruvas igen eller lödas. De kokas sedan 1/2 tim.

---

726. Sparris på konservburkar.

Sparris kan konserveras antingen skuren i bitar eller hel. I det senare fallet böra sparrisstjälkarna vara lika långa. De skalas och sättas ned i konservburkarna med knopparna uppåt. Kokt kallnad saltlake (1 msk. salt till varje lit. vatten) hälles på, och burkarna skruvas igen eller lödas. Sparris skuren i bitar kokas 1 1/2 tim., hel 2 1/2 tim.

Torkning av frukt.

727. Torkning av äpplen.

Äpplena skalas. För att ej förlora sin färg läggas de, allteftersom de äro skalade, i citronlösning (10—15 gr. citronsyra till varje lit. vatten). Äro de stora och vackra, tagas kärnhusen ut med äppelpipa (av bleck), och äpplena skäras i ringar. I annat fall skäras de i klyftor, och kärnhusen tagas bort. Frukten bredes ut på torkollor eller, om sådana ej finnas till hands, på med glatt papper betäckta plåtar. Ollorna eller plåtarna sättas därefter genast in i mycket svag ugnsvärme, helst efter ett storbak, och frukten får stå inne, tills den är fullkomligt torr, ända till ett dygn.

---

728. Torkning av päron.

Dessa torkas på samma sätt som äpplen men böra före torkningen förvällas i tunn sockerlag (2 kg. socker till varje liter vatten). Äro de små, kunna de torkas hela.

---

729. Torkning av bär.

Blåbär, körsbär och bigaråer torkas på samma sätt som äpplen. De kunna lufttorkas ett par timmar, innan de sättas in i ugnen.

---

730. Torkning av grönsaker.

Torkning av grönsaker kan ske antingen med eller utan föregående förvällning. Bäst är att förvälla dem, varvid förfares på följande sätt. Ärter och bönor spritas och förvällas 3—4 min. i kokande, lätt saltat vatten (1 msk. salt till varje lit. vatten). För att de må bibehålla färgen, tillsättes kokvattnet med en knivsudd bikarbonat eller alun samt 1 knippa persilja. Sockerärter, turska bönor, spenat och persilja sköljas väl, få rinna av och förvällas några min. Grönsakerna spolas över med kallt vatten, bredas därefter ut på rent linne, helst på torkollor, eljest på plåtar, och sättas in i ugn med 35—40° värme (bäst bakugn).

Skola grönsakerna ej förvällas, sköljas de väl, få rinna av och torkas i ugn 2—3 dagar. Man kan även torka dem helt enkelt i fria luften. Nässlor torkas bäst på detta sätt. De böra ej sköljas.

Grönsakerna böra förvaras i bleckburkar men få ej läggas ned, innan de äro fullt torra. De förvaras på torrt ställe.

Saltning av grönsaker.

731. Turska bönor.

Bönorna saltas ned antingen hela eller sönderskurna, i vilket senare fall man endast bör skära dem helt grovt, emedan smaken då mindre dras ut. De läggas ned i trä- eller porslinskärl med fint salt mellan varje varv. "Botten" och tyngd läggas på, och kärlet förvaras väl tilltäckt i källare.

---

732. Spenat och blomkål

nedsaltas på samma sätt; blomkålen naturligen hel eller i stora knippen.

KONSERVERING AV KÖTT OCH FISK
CHARKUTERIVAROR

733. Konservering av fågel.

Fåglarna brynas i smör och få sedan steka, tills de äro nästan möra. Under stekningen spädas de, helst med buljong, eljest med vatten (aldrig med mjölk eller grädde). När de äro stekta, tagas de upp och delas i stycken. Först skäras lår- och vingben av, sedan skiljes bröstbenet med vidhängande kött från det övriga skrovet, vilket ej tages med vid konserveringen. Den sönderdelade fågeln lägges nu ned i väl rengjord konservburk av bleck, styckena böra därvid läggas så nära varandra som möjligt. Köttskyn silas (men fettet skummas ej bort) och slås över köttet, så att detta fullständigt täckes därav. Då fettet stelnar, bildar det en för luften ogenomtränglig flottkaka. Konservburkarna skruvas eller lödas igen och sättas ned i en kastrull med kokande och saltat vatten. Vattnet bör stå väl över burkarna. Om det bubblar vid locket, är detta ett tecken till att burken ej är tät. Den tages då upp och skruvas till hårdare eller lödes om igen. Kokningen fortsättes $1/2$—1 tim., beroende på burkens storlek. Burkarna tagas upp och avkylas hastigt. De förvaras på kallt ställe.

På samma sätt konserveras även

Renstek eller annan stek **Köttbullar**
Svinkarré **Kotletter.**

---

734. Saltning av fårkött.

Saltar man ned endast ett mindre förråd av kött, kan man med fördel använda *Höganäsburkar* (ut- och invändigt glaserade). Vid nedsaltning av större förråder användas träkärl. Bäst äro sådana av *ek* eller *en*, men även kärl av furu kunna användas. Träkärlen böra före användningen kokas

ur med enrislag. Lagen kokas av vatten och enris och hälles het i kärlet, som bör fyllas ända till brädden. Lagen får stå kvar, tills den kallnat; den slås då ut, och kärlet torkas väl. Botten och sidor gnidas med salt, och på bottnen lägges dessutom ett rätt tjockt lager av grovt salt.

Köttet styckas nu. Först skäras stekar och bogar ifrån, sedan hugges det övriga köttet i lagom stora stycken. Alla körtlar skäras bort, och köttet gnides väl, särskilt invid benen, med en blandning av salt, socker och salpeter. Till 2 kg. kött beräknas:

6 msk. smörsalt
3 msk. socker
1 1/2 tsk. kalisalpeter.

Genom salpetern motverkas, att den röda köttfärgen vid saltningen går förlorad. Salpetern gör visserligen köttet hårt, men detta motverkas i sin ordning av sockret.

Köttet lägges ned i det iordninggjorda kärlet, varvtals med salt. Man använder härvid bäst *grovt salt,* emedan detta innehåller mera sälta än det fina saltet. Skinnsidorna läggas nedåt och köttsidorna mot varandra. I botten läggas stekar och bogar med läggarna inåt och så tätt tillsammans som möjligt. Alla små hål och gropar fyllas med salt, och mellan köttstyckena lägges salt, så att dessa ej direkt röra vid varandra. När allt kött är nedlagt, strös ett tjockt lager av salt över, en botten lägges på och därovanpå ett par väl rengjorda stenar som tyngd.

Köttet får så stå, tills saltet smält. Den lake, som bildats, täcker då vanligen ej köttet, utan man måste koka en särskild

Saltlake: 12 lit. vatten
3 kg. grovt salt
100 gr. kalisalpeter
400 gr. strösocker.

Saltlaken kokas och skummas väl samt får *fullkomligt* kallna, innan den hälles över köttet.

Köttet bör ofta tillses. Blir laken möglig, visar detta, att den är för svag, och bör den då kokas om med mera salt. Är den grumlig och röd, måste den likaledes kokas om och skummas noga. Det uppflytande skummet innehåller nämligen äggviteämne (som dragits ut ur köttet), och detta kan

lätt övergå till förruttnelse. Saltlaken måste vara fullkomligt kall, innan den hälles över köttet.

På detta sätt saltas även **Oxkött** och **Svinkött.**

---

735. Saltning av skinka.

1 skinka	2 msk. socker
4 msk. salt	1 tsk. kalisalpeter
Saltlake: 12 lit. vatten	26 gr. kalisalpeter
1.3 kg. smörsalt	160 gr. strösocker

BEREDNING: Skinkan gnides in med en blandning av salt, salpeter och socker.

Av vattnet, saltet, salpetern och sockret kokas en lake, vilken skummas väl och hälles upp att kallna. När laken är kall, lägges skinkan ned däri och bör ligga kvar 14 dagar.

---

736. Saltning av tunga.

1 oxtunga	2 msk. socker
4 msk. salt	1 tsk. kalisalpeter

BEREDNING: Tungan gnides in med en blandning av saltet, sockret och salpetern. Efter en dag har lake bildats, och i denna får tungan ligga 3—14 dagar, beroende på hur hårt saltad man önskar få den. Den bör under tiden vändas två gånger dagligen.

Om man samtidigt saltar ned flere tungor och det ej bildats tillräckligt lake för att täcka dem, kokar man en lake av:

6 lit. vatten	4 msk. socker
1 lit. grovt salt	2 tsk. kalisalpeter.

Laken skummas väl under kokningen och slås sedan upp att kallna. Först då den är fullkomligt kall, slås den över tungan.

---

737. Saltning av lax.

8 kg. lax
200 gr. grovt salt
200 gr. smörsalt

Till ingnidning: 8 msk. strösocker
4 msk. smörsalt
1 msk. kalisalpeter

BEREDNING: Laxen borstas och sköljes väl. Den skäres upp försiktigt, så att den ej gallspränges, rensas och tvättas väl. Fläkes därefter i två halvor, varvid man låter något av köttet på ömse sidor om ryggfenan stanna kvar vid ryggbenet. Sidfenorna skäras bort. Huvud, ryggben och fenor kunna saltas för sig.

Filéerna skäras i mindre stycken. Dessa gnidas in med en blandning av salt, socker och salpeter.

Ett annat sätt är att lösa upp salpetern i litet vatten, härmed tvätta fiskstyckena och sedan gnida in dem med socker och salt.

En glaserad stenkruka eller en träbytta beströs med salt, laxen lägges ned med skinnsidan nedåt och beströs med grovt och fint salt sammanblandat. Laxstyckena läggas ned, köttsida mot köttsida, skinnsida mot skinnsida och med salt mellan varje varv. Överst strös salt, och därovanpå lägges en botten med tyngd.

Till fisk kokas aldrig särskild saltlake, utan den får ligga i den lake, som bildas vid saltningen, eller i en lake beredd av kallt vatten och salt. Laxen måste därför ofta ses om och styckena vändas. Man lägger därvid de översta styckena nederst och tvärtom.

---

738. Lutning av fisk med soda.

4 kg. spirlånga l. gråsej

Till luten: 15 lit. vatten
850 gr. släckt kalk
6 hg. soda

BEREDNING: Fisken, som bör vara vit i köttet, skäres i bitar och bultas väl med en klubba. Styckena läggas

i en balja med kallt vatten (bäst sjövatten) och få ligga en vecka, varunder vattnet bytes om fyra gånger. Kalken och sodan lösas upp i det kalla vattnet, fisken lägges ned häri med skinnsidan uppåt, och en tyngd lägges på för att hålla styckena nere.

Fisken bör ofta plockas om, så att de bitar, som ligga överst, komma underst. Efter 3—4 dagar tagas styckena upp, allteftersom de äro uppsvällda. De borstas med en rotborste och läggas i kallt vatten. Detta bör bytas om två gånger om dagen; under de två första dagarna borstar man för varje gång fisken.

Efter omkring 8 dagar är fisken färdig att anrätta.

---

739. Lutning av fisk med aska.

4 kg. spirlånga l. gråsej

Till luten: 15 lit. vatten
5 lit. stark björkaska
2 dcl. släckt kalk

BEREDNING: Fisken lägges i blöt som i föregående recept. Av vattnet, askan och kalken kokas en lut. Denna silas upp i en ren balja och får stå till följande dag, då den bör vara fullkomligt klar.

Den blötlagda fisken lägges ned häri med skinnsidan upp och får ligga 6—8 dygn. Den behandlas sedan som i föregående recept.

---

740. Pressylta.

1 svinhuvud (= 4 kg.)
3 kg. kalvbog
vatten
12 kryddpepparkorn
12 vitpepparkorn
7 msk. salt
3 tsk. stött vitpeppar

BEREDNING: Svinhuvudet klyves, tvättas och skrapas och får sedan ligga i vatten ett dygn. Vattnet bytes om ett par gånger.

Huvudet och kalvköttet sättas sedan på i så mycket kokande vatten, att det står över köttet. Efter skumningen tillsättas 3 msk. av saltet och pepparkornen. Köttet får sedan koka, tills det är mört och lossnar från benen. En handduk vrides ur i hett vatten och bredes ut i en bål. Svålen skäres av i så stora stycken som möjligt och bredes ut på duken med skinnsidan nedåt. Köttet och fläsket skäras i skivor, medan det är hett. Närmast svålen lägges ett varv kalvkött, vilket beströs med peppar och salt, och därpå ett varv fläsk, och så fortsättes varvtals med kryddor mellan varje varv. Överst lägges en fläsksvål, varefter handduken knytes hårt ihop. Syltan doppas ned i det kokande spadet och lägges därefter i press under omkr. 24 tim. Den förvaras i saltlake.

---

741. Kalvsylta.

2 1/2 kg. kalvbog	salt
2 kalvläggar	stött vitpeppar
2 lit. vatten	riven ingefära
några vitpepparkorn	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och sättes på elden i kokande vatten. När spadet kokar upp, skummas det noga, pepparkornen och 1 1/2 msk. salt läggas i. Det får sedan sakta koka, tills köttet är mört. Köttet tages då upp, får kallna och hackas därefter ganska fint. Spadet får under tiden koka ihop. Köttet lägges i, och allt får ett uppkok. Blandningen avsmakas ganska starkt med salt, peppar och ingefära och hälles sedan upp i vattensköljda formar. Syltan ställes ut att stelna och stjälpes därefter upp.

---

742. Kalvleverpastej.

1 kalvlever	vitpeppar } efter smak
1/4 kg. späck	timjam } efter smak
1/2 portugisisk lök	mejram } efter smak
4 ägg	salt } efter smak
1 hg. smör	1 stor tryffel
1 kkp vetemjöl	2 dcl. tjock grädde

Till formen: 4 hg. späck

BEREDNING: Kalvlevern sköljes och skäres i skivor. Späcket skäres likaledes i skivor, löken förvälles och skäres i skivor. Alltsammans drives sedan 3 gånger genom köttkvarn. Äggen tillsättas jämte det skirade, men avsvalnade smöret, mjölet och kryddorna. Färsen arbetas väl och passeras. Sist tillsättas tryffeln, skuren i stora tärningar, och den till skum slagna grädden. Massan hälles så i en med späckskivor beklädd form, belägges med späckskivor och bindes över med smort papper. Pastejen gräddas i vattenbad i ugn omkr. 2 tim.

---

743. Leverkorv.

1 svinlever	1 tsk. starkpeppar
1 kg. fläskkött	2 1/2 msk. salt
1/2 kg. späckfläsk	1 liten portugisisk lök
1 tsk. stött mejram	3 msk. ister
1 tsk. stött timjam	5 dcl. fläskspad
1/2 tsk. riven ingefära	5 meter raka svinfjälster
1 tsk. kryddpeppar	

BEREDNING: Levern skäres i bitar och får ligga i kallt vatten över natten. Vattnet hälles av, och levern hälles ett par gånger över med kokande vatten. Fläskköttet och späcket kokas och få kallna. Fläskköttet skäres sedan i

bitar och drives genom köttkvarn. Även levern males och passeras därefter. Späcket skäres i tärningar och blandas till den övriga färsen. Istret hackas och smältes i en panna. Häri fräses den hackade löken. Flottyren silas ifrån och blandas ned i färsen jämte alla kryddorna och fläskspadet. Smeten, som bör vara ganska lös, fylles nu i raka svinfjälster. Korvarna pickas försiktigt med en nål och kokas sakta $^1/_2$ tim.

---

744. Tungvurst.

$^1/_2$ kg. kalvkött	140 gr. potatismjöl
$^1/_2$ kg. fläskkött	vitpeppar
1 kokt salt oxtunga	salt
$^1/_3$ lit. vatten	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten och skäres i bitar. Senor och hinnor tagas bort, och köttet drives 4 gånger genom köttkvarn. Tungan skäres i stora tärningar och blandas ned i färsen jämte vattnet, potatismjölet och kryddor efter smak. Färsen arbetas mycket väl och stoppas i en våt påse, sydd i form av fjälster. Denna hopknytes hårt, tungvursten kokas i vatten i 2 tim. och lägges därefter i press.

Den serveras skuren i tunna skivor till smörgåsbordet.

---

745. Medvurst (rökt 4 kg.).

3 kg. oxkött	1 liten msk. kalisalpeter
1 kg. svinkött	1 dryg msk. strösocker
1 $^1/_2$ kg. späck	2 dcl. konjak
150 gr. salt	4 meter raka fjälster (oxskinn)
18 gr. stött starkpeppar (= 3 strukna msk.)	

Till ingnidning: 8 msk. salt	2 tsk. kalisalpeter
4 msk. strösocker	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten och skäres i bitar. Senor och hinnor tagas bort, och köttet drives 5 gånger genom köttkvarn. Späcket skäres i *fina*, jämna tärningar. Det malda köttet arbetas nu först ensamt för sig 1/2 tim. Därefter inblandas de fint stötta kryddorna, sockret, salpetern (likaledes fint stött), konjaken och fläsktärningarna. Massan arbetas så ytterligare 1/2 tim. Färsen stoppas sedan så hårt som möjligt i raka oxskinn med talgsidan vänd ut. De färdiga korvarna knytas om, gnidas in med salt, socker och salpeter och få sedan ligga 3 dygn. De vändas morgon och afton och gnidas för varje gång ånyo in med salt, socker och salpeter.

Korvarna rökas sedan 3 dygn. De förvaras hängande på svalt ställe eller ock nedpackade i enris.

---

746. Gotländsk medvurst (rökt 3 1/2 kg.).

1 kg. oxkött
1 kg. svinkött
1 kg. späck
1 kg. kokt, skalad potatis
2 lit. oskummad mjölk
75—100 gr. smörsalt (lüneburger)
1 riven muskotnöt
1 1/2 tsk. stötta nejlikor
2 tsk. stött vitpeppar
2 tsk. riven ingefära
2 strukna tsk. stött kalisalpeter
6 meter raka fjälster

Till ingnidning: 3 msk. salt
1 msk. socker
1 tsk. stött kalisalpeter

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten och skäres i tärningar. Senor och hinnor tagas bort, och köttet drives genom köttkvarn: oxköttet 7 gånger och svinköttet 5 gånger. Den kokta, kallnade potatisen rives eller drives genom purépress. Späcket skäres i fina tärningar. Mjölken kokas upp, helst dagen förut, och då den är riktigt väl avkyld, vispas den med sin grädde. Alla ingredienserna arbetas därefter väl tillsammans med händerna 1 tim. Färsen

stoppas sedan så hårt som möjligt i raka, förberedda oxfjälster med talgsidan vänd utåt. Korvarna pickas med nål, så att all luft går ut, och knytas om väl. De spolas med kallt vatten och gnidas sedan med en blandning av salt, socker och saltpeter. Medvurstarna kallrökas under 6 dagar, ej för hårt.

---

747. Köttkorv (3 3/4 kg.).

850 gr. oxkött	4 msk. salt
850 gr. fläskkött	2 tsk. stött kryddpeppar
850 gr. späck	1 tsk. stött vitpeppar
850 gr. kokt, kallnad potatis	5 meter krokfjälster
1 1/3 lit. mjölk	
Till ingnidning: 2 msk. salt	1 tsk. kalisalpeter
1 msk. strösocker	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten Det skäres i bitar, senor och hinnor tagas bort, och köttet drives 3 gånger genom köttkvarn. Det bultas sedan väl. Späcket skäres i fina tärningar. Potatisen (som ej bör vara för mycket kokt) drives genom kvarnen. Mjölken kokas upp och får kallna. Alla ingredienserna arbetas därefter väl tillsamman 1 tim. och stoppas sedan i väl rengjorda krokfjälster, ej alltför hårt. Korvarna spolas med kallt vatten och gnidas in med en blandning av salt, socker och salpeter.

Köttkorven kan sedan antingen läggas ned i saltlake eller ock rökas 2 dygn. I senare fallet användes mindre mängd mjölk till spädning och den stoppas något hårdare.

---

748. Fläskkorv med öl (3 1/2 kg.)

2 1/2 kg. fläskkött (helst karré)	1 1/3 lit. vatten
425 gr. späckfläsk	2 dcl. öl

3 msk. salt	1 tsk. stött starkpeppar
1 tsk. kalisalpeter	5 meter fjälster (krokskinn)
2 tsk. stött vitpeppar	

Till ingnidning: 2 msk. salt	1 tsk. kalisalpeter
1 msk. strösocker	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten, skäres i tärningar och drives 3 gånger genom köttkvarn. Späcket skäres i fina tärningar och blandas till köttet jämte öl, vatten och de fint stötta kryddorna. Massan arbetas 1 tim. och stoppas sedan i krokskinn. Korvarna spolas med kallt vatten, gnidas med en blandning av salt, socker och salpeter samt få ligga till följande dag, då de läggas ned i saltlake.

---

749. Fläskkorv med potatis (5 1/2 kg.).

1 kg. oxkött (utanlår)	3 msk. salt
1 kg. fläskkött	1/2 msk. stött vitpeppar
1 kg. späckfläsk	1/2 msk. stött kryddpeppar
1 1/2 kg. kokt, riven potatis	1/2 msk. riven ingefära
1 1/2—2 lit. kokt, kallnad mjölk	5 meter fjälster (krokskinn)

Till ingnidning: 2 msk. salt	1 tsk. kalisalpeter
2 msk. strösocker	

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten, skäres i bitar (senor och hinnor tagas bort) och drives två gånger genom köttkvarn. Späckfläsket skäres i fina tärningar, eller också males det tillsammans med köttet. Potatisen halvkokas, skalas och rives eller pressas genom purépress. Mjölken kokas upp och avkyles. Köttet arbetas väl tillsammans med kryddorna, potatisen och mjölken, som tillsättes så småningom, under det att färsen arbetas 1 tim. Är fläsket skuret i tärningar, blandas ned dessa mot slutet av timmen.

Färsen stoppas i väl rengjorda, smala svinfjälster. Korvarna spolas med kallt vatten, gnidas in med en blandning av salt, socker och salpeter och få ligga till följande dag, då de läggas ned i saltlake.

---

750. Hack-korv.

1 hjärtslag av ungnöt
1 oxlägg
1 kg. oxkött (kållapp)
¼ oxlever
vatten
1 kg. korngryn
4 medelstora rödlökar (eller 2 msk. mejram)
10 msk. salt
1 ½ msk. stött kryddpeppar
1 tsk. stött vitpeppar
6—7 meter krokfjälster

BEREDNING: Hjärtslaget och levern böra läggas i vatten kvällen förut. Oxläggen och kållappen tvättas med en duk doppad i kallt vatten och sättas på elden jämte levern och hjärtslaget i så mycket kallt vatten, att det står jämt över köttet. När spadet kokar upp, skummas det noga, och köttet får koka, tills det är mört. Det tages upp, körtlar, senor och ben tagas bort, och köttet skäres i bitar samt drives en gång genom köttkvarn. Köttspadet kokas ihop, och häri få korngrynen sedan koka, tills de äro mjuka. Denna gröt blandas till köttet; den fint hackade och i litet smör brynta löken och kryddorna tillsättas, och massan arbetas omkr. 1 tim. Den stoppas sedan i väl rengjorda krokfjälster till små, korta korvar. Dessa förvällas ett par min. i kokande vatten och hängas sedan upp att torka, eller ock rökas de helt lindrigt.

---

751. Blodkorv.

2 kkp korngryn
1 ½ lit. fläskspad
6—8 dcl. svinblod
½ portugisisk lök
3 msk. flottyr
2 kkp sultanarussin
1 hg. osmält ister
2 dcl. grädde

1 $1/2$—2 kkp sirap	starkpeppar } efter smak
1 tsk. timjan	kryddpeppar } efter smak
1 tsk. mejram	nejlikor } efter smak
3—4 msk. salt	ingefära } efter smak

BEREDNING: Grynen läggas i fläskspadet och blodet och få stå vid sidan av elden att svälla ett par timmar men få ej koka. Löken hackas och fräses i flottyren, denna silas därefter ifrån och blandas ned i smeten jämte russinen, istret skuret i fina tärningar, grädden och kryddorna. Smeten fylles i svinmagen och i vida svinfjälster samt kokas försiktigt omkr. 1 tim.

Den serveras antingen färsk, skuren i skivor med socker, kanel och lingonsylt, eller ock uppstekt i skivor.

---

752. Paltbröd.

1 lit. blod	8 msk. smält flottyr
6 dcl. svagdricka	$1/2$ tsk. stött vitpeppar
2 kg. grovt rågmjöl	$1/2$ tsk. riven ingefära
2 msk. salt	1 tsk. finstött mejram
100 gr. pressjäst	1 kkp sirap

BEREDNING: Blodet silas och vispas väl tillsammans med drickat. Mjölet, saltet och den upplösta jästen tillsättas, degen arbetas väl och ställes att jäsa. När den jäst till sin dubbla storlek, tillsättas flottyren, kryddorna och sirapen, och degen får ännu en gång jäsa upp. Den bakas sedan ut till avlånga bröd eller runda kakor. I sistnämnda fall naggas de. Bröden sättas åter att jäsa och gräddas sedan i god ugnsvärme.

Då de avlånga bröden svalnat, skäras de i skivor. Dessa torkas väl i ugn. Kakorna hängas upp på käppar i taket att torka.

Om flottyr.

753. Kokning av flottyr.

$^2/_3$ kg. njurtalg	vatten
$^1/_3$ kg. svinister	1 potatis l. 1 äpple

BEREDNING: Talgen och istret skäras i fina tärningar och få ligga i vatten omkring 24 tim. Tärningarna kramas väl ur och sättas på att koka i nytt, kallt vatten. Potatisen eller äpplet skalas, skäres itu och lägges till flottyren, vilken härigenom blir klarare. Flottyren får koka, tills en tunn, blåaktig rök stiger upp från ytan, och tärningarna („grevarna") sjunka till botten. Den silas upp i en ren stenkruka och förvaras på svalt ställe.

Flottyr kan även beredas av endast njurtalg men blir då hårdare.

---

754. Kokning i flottyr.

Flottyren upphettas i en järnkastrull, till dess en blåaktig rök stiger upp från dess yta. Kastrullen bör vara till två tredjedelar fylld med flottyr. För att pröva, om den är lagom het, kan man kasta ned i flottyren en bit mjukt bröd, omkring vilken då genast bildas en massa små blåsor. Kroketterna, eller vad man för övrigt vill koka i flottyren, nedläggas nu, men ej för många på en gång, ty flottyren skulle då avkylas för mycket. När de äro färdiga, läggas de upp på rent gråpapper, så att flottyren får rinna väl av.

Tillsättes flottyren med en msk. brännvin strax före kokningen, får det i flottyren kokta mindre flottyrsmak.

755. Om kaffekokning.

För kokning av kaffe bör man helst använda väl förtenta kopparkärl eller pumpor. Av synnerlig stor vikt är, att dessa kärl hållas väl rena. De böra kokas ur med soda- eller asklut minst en gång i veckan.

Bäst blir kaffe, om det kokas på enbart vatten; men ur ekonomisk synpunkt kan det vara en fördel att använda avkok på förut kokat kaffe. Man bör alltså ha tre kärl vid kaffeberedning: en kanna till förvaring av sumpen, en sumpkokare (större) och en kaffekokare (mindre). Bäst är, att på morgonen koka av sumpen från föregående dag. Denna får koka tillsammans med vatten och klarskinn omkr. 15 min. och användes sedan i stället för vatten vid kokning av kaffe. Man kan då nöja sig med något mindre kaffe, än när man kokar med vatten. Efter varje kaffekok tömmes det återstående kaffet i sumpkannan.

Kokt kaffe (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. vatten
75 gram (10 msk) malet kaffe av medelstark sort
en liten bit klarskinn

BEREDNING: Vattnet kokas upp. Det malda kaffet, som bör ha grovleken av små havregryn, lägges i tillsammans med klarskinnet, och kaffet får koka mycket sakta 3—5 min. Litet kallt vatten hälles sedan i pannan, som sättes vid sidan på spisen, så att sumpen får sjunka. Serveras kaffet i kanna, bör denna förut vara värmd med litet varmt vatten.

Bryggt kaffe (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. vatten, 100 gr. fint malet kaffe

BEREDNING: Till bryggning av kaffe användas vanligen särskilda apparater, men man kan använda en kaffestrut av något tunt, tätt tyg (t. ex. råsiden) samt två kaffekokare eller eldfasta kannor. Kaffet hälles i struten, det kokande

vattnet hälles igenom kaffet, och filtreringen pågår på detta sätt, alltjämt med kokande vätska, tills kaffet är tillräckligt starkt.

---

756. Om beredning av te.

Tevattnet kokas upp, men får ej koka länge. Tekannan värmes upp med hett vatten, teet lägges i kannan, litet kokande vatten slås på, och teet får dra 2—3 min. Nu spädes mera kokande vatten på, och teet är färdigt att serveras. I allmänhet beräknas 1 tsk. per person. Måttet kan ökas eller reduceras allt efter antalet personer. Det är mycket viktigt, att teet ej får dra för länge.

Ett annat sätt att laga till te är att direkt i koppen hälla kokande vatten genom en tesil med te. Ju starkare man vill ha teet, desto saktare bör vattnet hällas på.

---

757. Choklad med mjölk (f. 6 pers.).

2 lit. mjölk
4—6 tsk. medelstarkt kakaopulver
socker efter smak

BEREDNING: Mjölken kokas upp, kakaon vispas i, chokladen får ett uppkok och smaksättes med socker.

I stället för kakaopulver kan användas sockrad eller osockrad kakchoklad, som då hackas i mindre bitar och vispas i mjölken.

---

758. Choklad med vatten och gräddskum (f. 6 pers.).

2 lit. vatten
4 dcl. tjock grädde
9—12 tsk. medelstarkt kakaopulver
9—12 tsk. socker

BEREDNING: Kakaopulvret blandas med sockret i koppen, litet av den till hårt skum slagna grädden blandas i, och detta röres kraftigt, tills blandningen blir smidig. Kokande vatten spädes på, och resten av gräddskummet lägges ovanpå.

Register.

A.

B.

G.

Å.

Ä.

Ö.

Text till planscherna.

Pl. I—VI. Styckning av slaktdjur: oxe (I, V), kalv (II, VI), får (III, VI) och svin (IV, VI).

Styckningssättet varierar något i olika delar av Sverige, men är i huvudsak detsamma. Den å planscherna angivna styckningen användes i Uppsala.

Pl. I, V. Oxen styckas i två halvor efter ryggraden, och dessa sedan i bakdel och framdel, vilka sedan styckas i enlighet med planschen. Två till fyra revben följa med bakdelen. Denna kan, i olikhet med vad som angivits på planschen, styckas benfri; de finaste delarna äro *hare* och *filé*.

Lårstycket klyves på längden, varigenom man erhåller *innanlår* (pl. V, fig. 1): användes till stek och benfritt till biff, rulader o. d.; samt *ytterlår* (fig. 2): enklare stek, surstek, färser, stuvningar. Mellan innanlår och ytterlår (men på ytterlårsidan) kan *ruladen* skäras ut. Den saltas, kokas och användes kall eller varm. *Fransyskan* (fig. 4) användes på samma sätt som innanlår. *Rostbiffen* (fig. 3) stekes som rostbiff. *Dubbelbiffen* kan stekas som rostbiff, eller också skäras filé och hare ut och användas till biff; på benen kokas buljong. *Enkelbiffen* stekes hel eller skäres ut som dubbelbiffen. *Slaksidan* (el. *kållappen*) användes till kalops, rulad av kållapp etc. *Högreven* användes till rostbiff eller stek; *tjocka reven* till pepparrotskött, kalops, färs, buljong; *halsen* till buljong och färser; *bringorna* till pepparrotskött eller ock saltas de, (rökas) och kokas. *Tunna bringan* användes till kokning. Under *förbringan* ligger *märgpipan*, användes till enklare stek, färs, pepparrotskött, fin buljong. *Läggarna* användas till enklare buljong.

Pl. II, VI. Kalven styckas liksom oxen i två halvor längs ryggraden (såvida man ej vill ha kalvsadel). *Kylen* eller *kalvsteken* (pl. VI, fig. 3) stekes hel eller användes benfri till finare rätter av kalv. Är kalven mycket stor och man vill ha mindre stekar, klyves låret i utanlår och innanlår. *Njursteken* användes till stek, *kotlettraden* till kotletter; *bringan* till benig kalvstek, dillkött, frikassé; *bogen* till stek, färser, mindre rätter av kalv; *hals* och *läggar* till buljong och sylta.

Önskar man *kalvsadel* (bägge kotlettraderna och en del av bringan), måste man från början stycka djuret tvärs över ryggen, så att båda kotlettraderna och en del av bringan komma med. *Sadeln* späckas och stekes hel.

Pl. III, VI. Får styckas ungefär som kalv. *Fårsteken* (Pl. VI; fig. 2) stekes; *bog* och *bringa* brukas till dillkött och stuvningar, *kotlettraden* till kotletter. *Hammelsadel* stekes hel, kan även saltas, rökas och kokas. *Halsen* användes till enklare stuvningar och soppor. Fårkött saltas med fördel, särskilt om det är mycket fett.

Pl. IV, VI. Grisen klyves i två halvor, och dessa styckas sedan enligt planschen. *Filén* stekes hel eller i små kotletter. *Skinkan* (Pl. VI, fig. 1) stekes färsk; saltas (rökes), kokas och griljeras eller saltas och rökes. *Karrén* stekes hel eller som kotletter; *revbenspjället* helt. *Bogen* kan användas på samma sätt som skinkan, till korv eller till à-la-daube. *Sidfläsket* användes i korv eller saltas och användes som stekfläsk; *läggarna* saltas och användas till »soppfläsk»; *fötterna* griljeras eller kokas in. *Svinhuvudet* kan saltas (rökas), kokas eller användas till press-sylta, vanligen tillsammans med kalvbog.

Pl. VII och VIII. Viktigare matnyttiga fåglar.

Försäljning, köp och mottagande av villebråd under den tid jakt å detsamma är förbjuden, bestraffas med böter, såframt ej lagligen kan visas, att det blivit fångat under tillåten tid eller på annat lovligt sätt förvärvat. Husmödrar böra därför känna fridlysningstiderna för vårt vanligaste villebråd. (Utförliga uppgifter härom i »Almanack för Alla» och »Svenska Kalendern»).

Tjäder, orre, järpe och *ripa* (såväl som hare) äro fridlysta i Norrb. och Västerb. län 16 mars — 20 aug.; i övriga län 15 febr.—15 aug. Tjäder- och orrhönor äro dock i Svea- och Götaland fridlysta redan fr. o. m. 15 oktober.

Rapphöns äro i Jämtl. och Västernorrl. län fridlysta 16 okt.—10 sept.; i Hallands, Malmöhus, Kristianst. och Gottl. län 11 nov.—10 sept.; i övriga riket 1 nov.—10 sept.

Gräsänder (och andra änder utom dykänder) äro fridlysta i Norrb., Västerb. och Jämtl. län 1 jan.—1 aug.; i Hallands, Malmöhus och Kristianst. län 1 jan.—10 juli; i Blekinge län 1 dec.—10 juli och i övriga riket 1 jan.—20 juli.

Särskilda föreskrifter: å Gotland och Öland äro tjäder, i Kopparb. län järpe, och i Norrb. län rapphöns fridlysta hela året.

Villebråd (med undantag av änder) bör hänga en eller flera dagar före användningen. Frusen fågel bör användas genast efter upptinandet.

Pl. VII. *Tjäder* (fig. 1, 2): en fullvuxen tupp räcker för 8—10 pers., en höna för 6—8 pers.

Järpe (fig. 3): räcker för 2—3 pers.

Orre (fig. 4, 5): räcker för 4—6 pers.

Pl. VIII. *Ripa* i vinter- och sommardräkt (fig. 1, 2): räcker för 2—3 pers.

Rapphöns (fig. 3): räcker för 2—3 pers.

Gräsand (fig. 4): fullvuxen and räcker för 3—4 pers., en unge för 2 pers.

Tam anka (fig 5): räcker för 6—8 pers.

Pl. IX—XII. Viktigare matnyttiga fiskar.

Pl. IX, X upptaga *sötvattensfiskar*. Flertalet av dem finnas dock även längs Östersjökusten. Laxen och ålen vistas periodvis i havet och i sötvatten.

Pl. XI, XII återgiva en del *saltsjöfiskar*. Av dem förekomma dock lake och nejonöga även i sötvatten. Helgeflundran fås huvudsakligen från norska kusten; forell och flundra förekomma ganska rikligt i Östersjön, de övriga huvudsakligen vid Västkusten.

Fiskarnas kött växlar icke obetydligt i smak under olika årstider. Lake, gädda och abborre anses bäst under vintern; havstunga i april och maj; övriga flundrefiskar under sommaren och början av hösten; torskfiskar och gös under hösten och förvintern.

Pl. IX. *Abborre* (fig. 1): Bäst vid en vikt av 3—4 hg. Lämpligast till stuvning och stekning.

Gös (fig. 2): stekes eller kokas hel eller i filéer; bäst vid en vikt av $1^1/_2$—$2^1/_2$ kg.

Id (fig. 3): bäst vid en vikt av $1^1/_2$ kg.; anrättas vanligen kokt med någon enklare fisksås.

Braxen (fig. 4): bäst och fetast vid en vikt av 2—$2^1/_2$ kg.; lämpligast till kokning, helst inkokning.

Gädda (fig. 5): bäst vid en vikt av $1^1/_2$—$2^1/_2$ kg.; anrättas kokt, stekt el. till färser.

Pl. X. *Blanklax* (Salmo salar, fig. 1): god intill 18 kg. I mindre hushåll bör man föredra en mindre fisk på 3—5 kg. framför ett stycke av en större. Kokas, stekes eller användes till à-la-dauber.

Röding (Salmo alpinus, fig. 2): finns huvudsakligen i Norrländska och Värmländska sjöar samt i Vättern; bäst vid vikt av 3 kg.; beredes såsom lax (se rec. 260 och 298).

Grålax och *laxöring* (Salmo trutta, fig. 3): god intill en vikt av 12 kg. En mindre i insjöar och bäckar levande form, något mörkare till färgen, kallas *forell.*

Sik (fig. 4): »fetsiken» bäst. Vanligaste vikten 2—2 1/2 kg.; tilllagas på samma sätt som lax. (Siklöja anrättas som strömming.)

Ål (fig. 5): väger 1/2—1 1/2 kg. och användes inkokt el. rökt.

Pl. XI. *Torsk* (Gadus callarias, fig. 1): bäst vid vikt av 2 1/2—6 kg. Bergtorsk är bästa sorten. Östersjötorsk är en mindre sort på 1/2—3 kg. Användes kokt eller stekt.

Kolja (Gadus æglefinus, fig. 2): vanl. 1 1/2—3 kg.; kokas, stekes el. anrättas som färs.

Vitling (Gadus merlangus, fig. 3): vanl. 0,4—1,5 kg.; finast av torskfiskarna, men har mycket löst kött, kan ej transporteras; anrättas kokt eller stekt.

Lake (fig. 4): vanlig vikt 1—2 1/2 kg.; anrättas helst stuvad.

Helgeflundra (Hippoglossus vulgaris, fig. 5): bäst vid en vikt under 12 kg. Säljes i stycken som kött; anrättas kokt, stekt eller stuvad.

Pl. XII. *Vanl. flundra* (Pleuronectes flesus, fig. 1)): vanl. vikt 1/2—1 kg.; anrättas kokt eller stekt.

Rödspotta (Pleuronectes platessa, fig. 2): väger 1/2—2 kg.; kokas eller stekes hel eller i filéer.

Piggvar (Bothus maximus, fig. 3): den finaste bland flundrefiskarna: bäst vid vikt av 2—2 1/2 kg.; kokas, stekes hel eller i filéer.

Havstunga l. Sjötunga (Solea vulgaris, fig. 5): vanligaste vikt 1/2—1 1/2 kg.; tillika med piggvaren den finaste flundrefisken, tillagas lika med denna.

Nejonöga eller *Näting* (fig. 4): vanl. tillagningssättet är rökning och halstring.

Pl. XIII och XIV. Grönsaker.

Å dessa planscher hava icke upptagits sådana välbekanta grönsaker, som odlas i nästan varje trädgårdstäppa, utan endast några arter, som äro mindre kända, men synas förtjänta av större spridning.

Pl. XIII. *Selleri* (fig. 1): rotknölar av Apium graveolens; kan bli stort som en rova; användes bl. a. kokt med rört smör, färserat och i soppor (se rec. 9, 56, 321).

Kålrabbi (fig. 2) är den ansvällda stjälken av en art kål, Brassica oleracea gongylodes; bäst när den är stor som ett äpple; användes

kokt el. stuvad; kan f. ö. användas som kålrot, men har mildare smak än denna.

Sockerrot (fig. 3) eller Scorzonera: anrättas kokt med rört smör eller stuvad som jordärtskockor (se rec. 390).

Karotter (fig. 4), en liten art morötter: användas kokta till kött och fisk; mycket användbara till garnering.

Brysselkål (fig. 5), synnerligen fin och närande; är bäst sedan den frusit; användes kokt.

Pl. XIV. *Purjolök* (fig. 1) har en mycket mild löksmak; användes som krydda i soppor samt kokt med rört smör.

Chalottenlök (fig. 2), en liten lökart med ganska skarp smak; användes som krydda i såser, på fisk och ljusa kötträtter.

Syltlök (fig. 3) användes någon gång som krydda i finare rätter, men huvudsakligen inlagd som salad

Portugisisk lök (fig. 5) har svagare löksmak och större sockerhalt än de vanliga lökarterna, och användes därför, då man ej önskar löksmaken så starkt framträdande. Den väger ända till 425 gr. och användes stekt, antingen enbart (till smörgåsbordet) eller som garnityr till kötträtter. (Färsfylld lök, rec. 322.)

Västeråsgurka (fig. 4): en liten gurkart, som särskilt lämpar sig för insaltning (se rec. 714).

Pl. XV och XVI. Våra viktigaste matnyttiga svampar.

Bland vårt lands talrika ätliga svampar avbildas här endast några få arter, vilka förtjäna särskild uppmärksamhet genom smaklighet, allmän förekomst och sin lättigenkänlighet (intresserade hänvisas för övrigt till *Lindblads* svampbok eller till Svampkarta utgiven av Aftonbladet och Dagen med åtföljande beskrivning).

Vid rensningen befrias svampen från jord, hårda hinnor och maskstungna delar. Föredningen bör — särskilt å unga exemplar — så mycket som möjligt bibehållas, då de värdefullaste näringsämnena finnas där.

Samtliga här avbildade svampar anrättas lättast såsom stuvning enligt rec. 327. Svampstuvningar kunna serveras enbart, till omeletter, tillsammans med grönsaker eller med rester av fisk och kött. Nästan alla svamparter kunna användas till såser, tillagade såsom champinjonsås (rec. 429). Svampsåser användas huvudsakligen till fiskrätter, men kunna också serveras till kokt kött. Svamp kan även stekas i smör och serveras då på smörgåsbordet.

All svamp bör tillagas så fort som möjligt.

Pl. XV. *Trädgårdschampinjon* (Psalliota hortensis, fig. 1): tämligen allmän i trädgårdar och vid vägkanter, juli—sept.

Snöbollschampinjon (Psalliota arvensis, fig. 2): allmän i parker och lundar; juli—sept.

Champinjonerna skiljas säkrast från andra liknande svampar därigenom, att foten lätt kan lossas från hatten, är försedd med en ring vid eller ovan mitten, men saknar ett strumplikt hölje vid sin bas. Vidare är fröstoftet hos äldre exemplar mörkt.

Kantarell (Cantharellus cibarius, fig. 3): allmän i skogs- och hagmark; aug.—sept.

Fårticka (Polyporus ovinus, fig. 4): allmän i bergig barrskog, aug.—okt. Undersidan av hatten är försedd med tättsittande rör, varigenom fårtickan skiljer sig från den likaledes ätliga taggsvampen, som på motsvarande ställe har fina taggar.

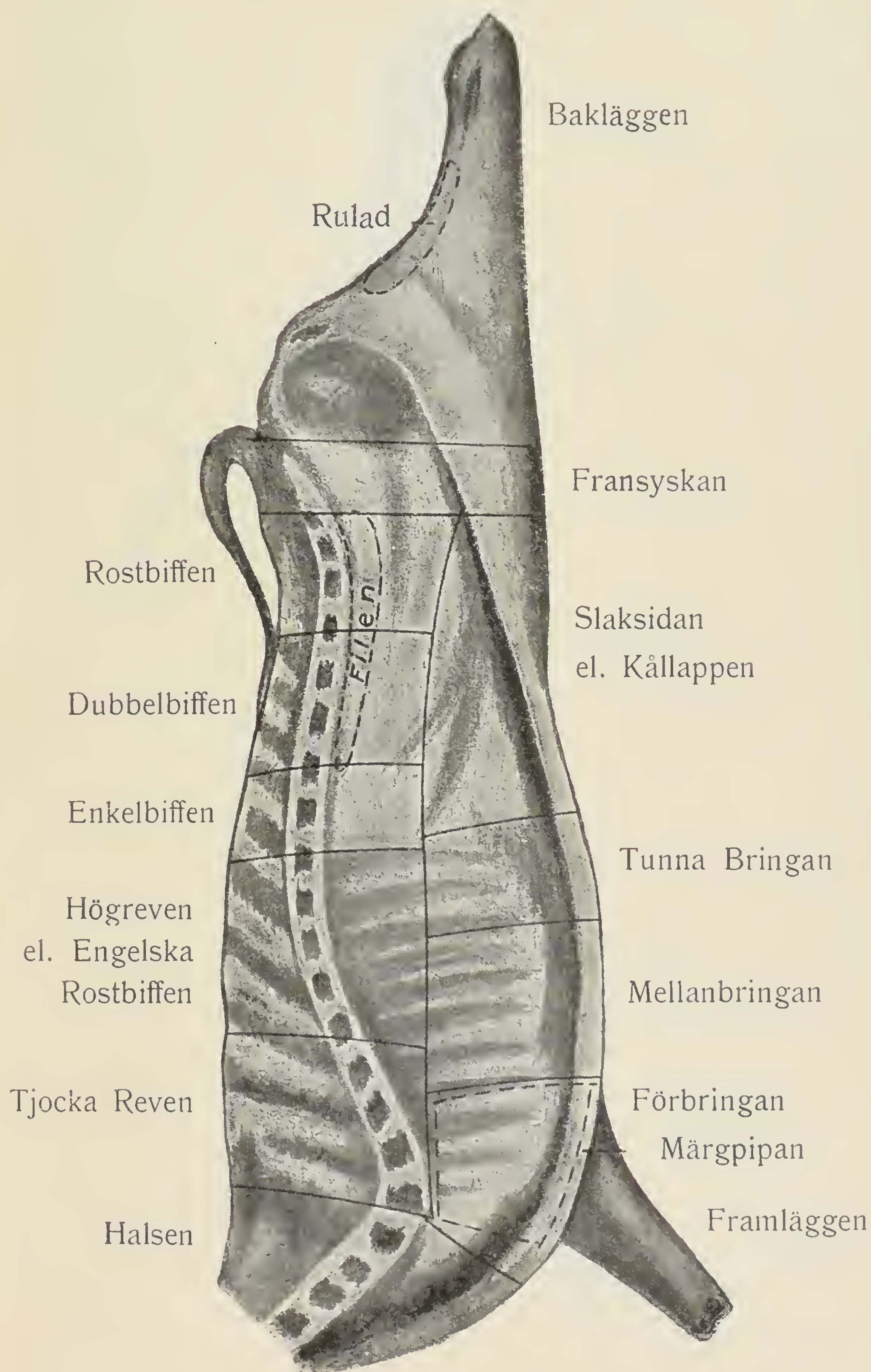
Pl. XVI. *Toppmurkla* (Morchella esculenta, fig. 1): allmän bland lövträd om våren. Den har en kägelformig, nätlikt gropig mössa på toppen av en vitaktig fot.

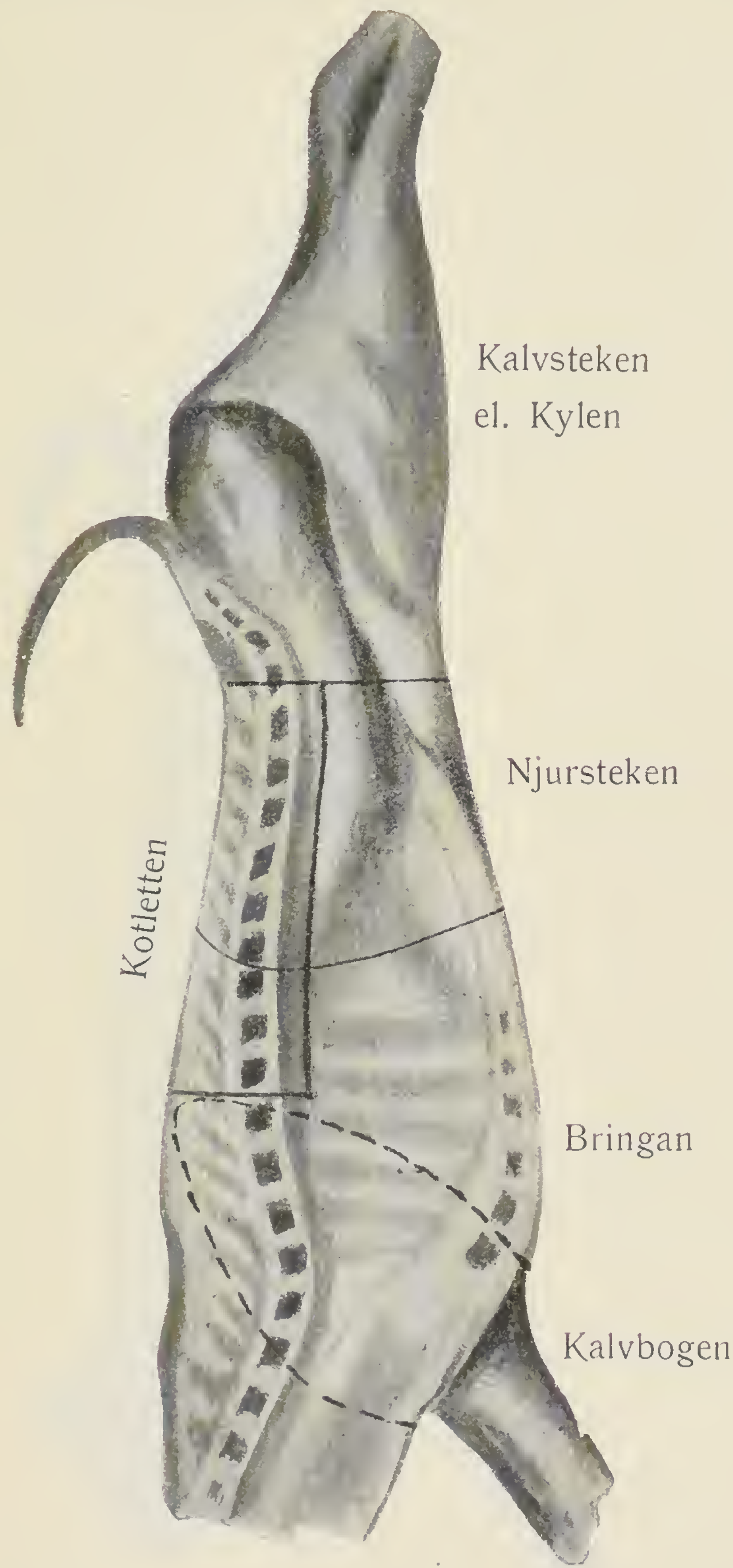
Stenmurkla (Gyromitra esculenta, fig. 2): allmän i bergig skogsmark bland gräs, mossa och ljung på våren, samt även i sept. Den har oregelbunden, med talrika bucklor försedd mössa; mörkbrun med kort fot; bör alltid förvällas före tillagningen.

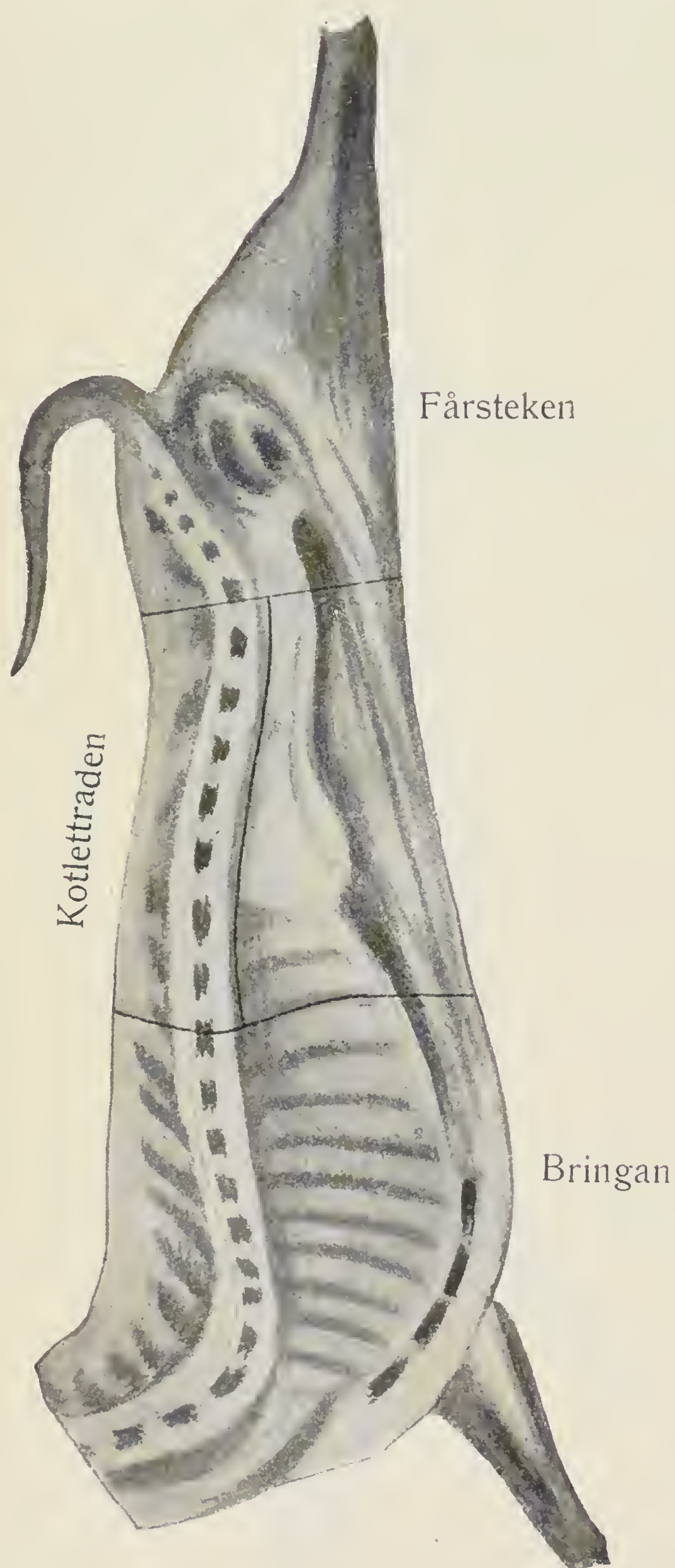
Karl-Johanssvamp l. *Stensopp* (Boletus edulis, fig. 3): förekommer talrikast i blandad lövskog; juli—sept. Hatten är brun, rören å dess undersida först vita, sedan gula, aldrig blånande; foten klubblik, nätådrig.

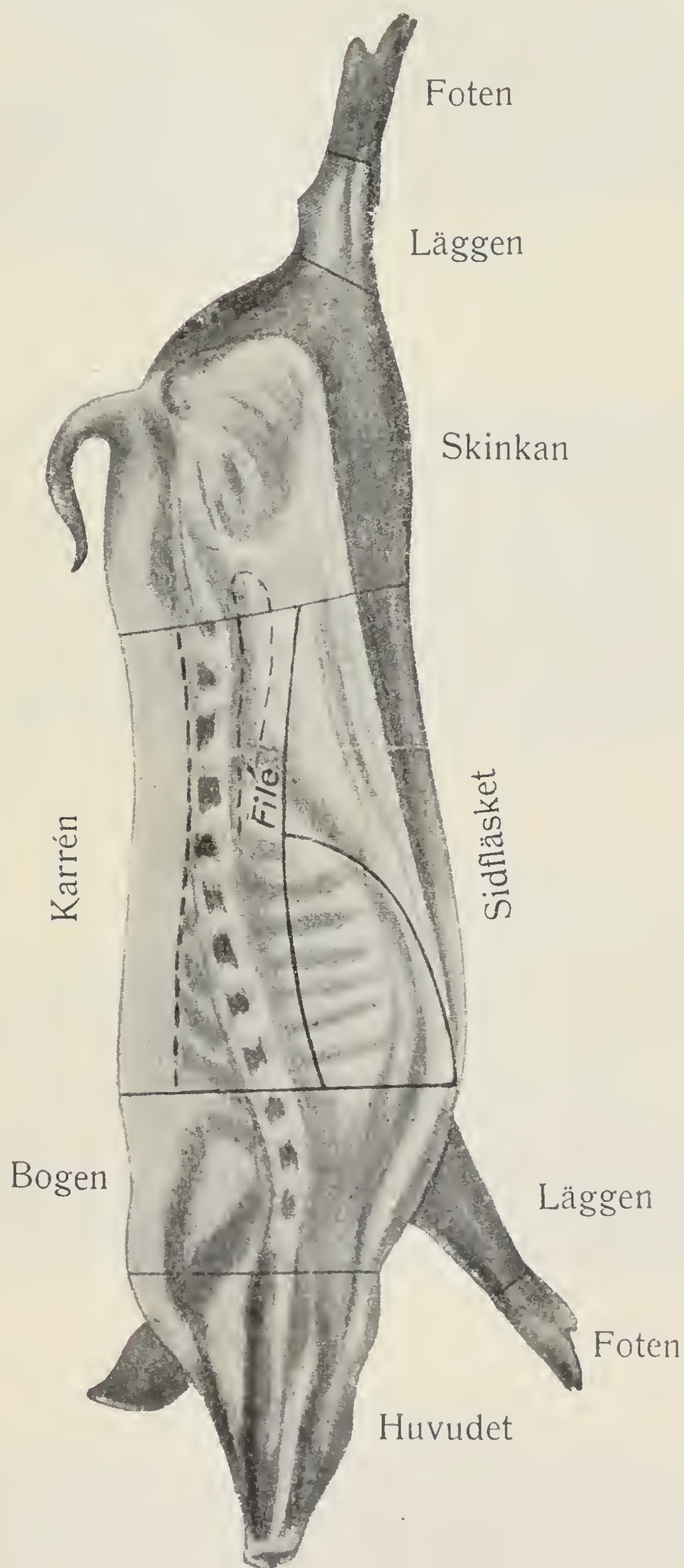
Smörsvamp (Boletus luteus, fig. 4): allmän vid vägkanter och gräsbevuxna ställen i barrskog; juli—sept. Hatt mörkbrun, i fuktig väderlek klibbig, rören gula; foten försedd med en smutsig ring; köttet vitgult.

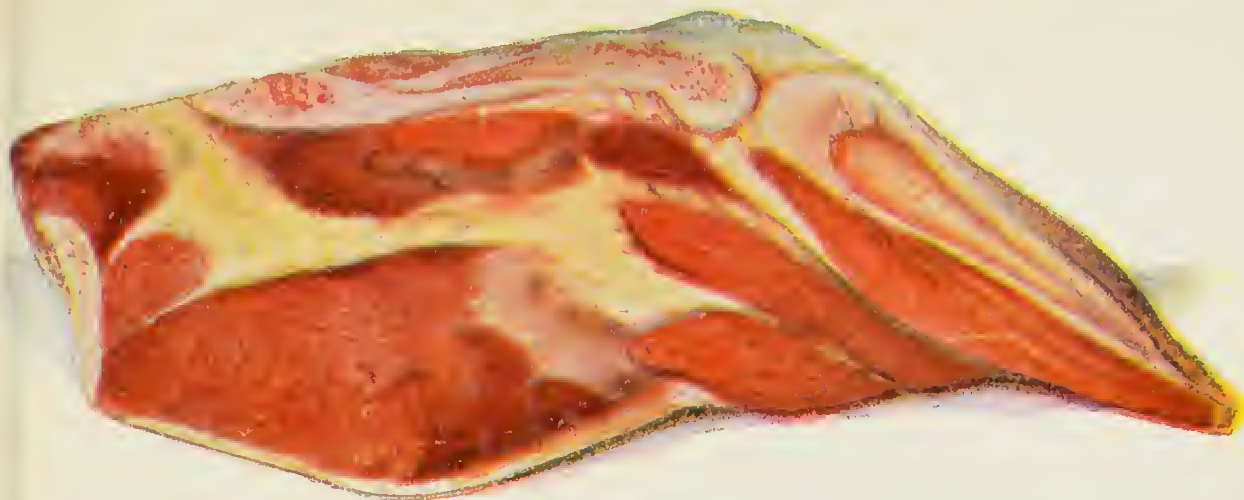



Bakläggen
Rulad
Fransyskan
Rostbiffen
Filén
Slaksidan
el. Kållappen
Dubbelbiffen
Enkelbiffen
Tunna Bringan
Högreven
el. Engelska
Rostbiffen
Mellanbringan
Tjocka Reven
Förbringan
Märgpipan
Halsen
Framläggen


Kalvsteken
el. Kylen
Njursteken
Kotletten
Bringan
Kalvbogen


Fårsteken
Kotlettraden
Bringan


Foten
Läggen
Skinkan
Filé
Karrén
Sidfläsket
Bogen
Läggen
Foten
Huvudet



1



2



3



4

1. Innanlår. 2. Utanlår. 3. Rostbiff. 4. Fransyska.



1



2



3

1. Skinka. 2. Fårstek. 3. Kalvstek.



1. Tjädertupp. 2. Tjäderhöna. 3. Järpe. 4. Orrhöna. 5. Orrtupp.



1



2



3



4



5

1. Snöripa (i vinterdräkt). 2. Dalripa (i sommardräkt). 3. Rapphöna. 4. And. 5. Anka.


1


2


3


4


5

1. Aborre. 2. Gös. 3. Id. 4. Braxen. 5. Gädda.


1


2


3

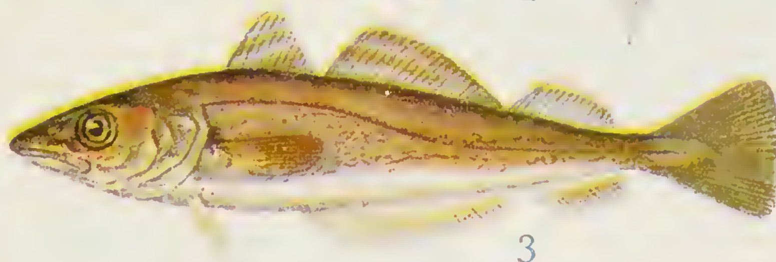

4

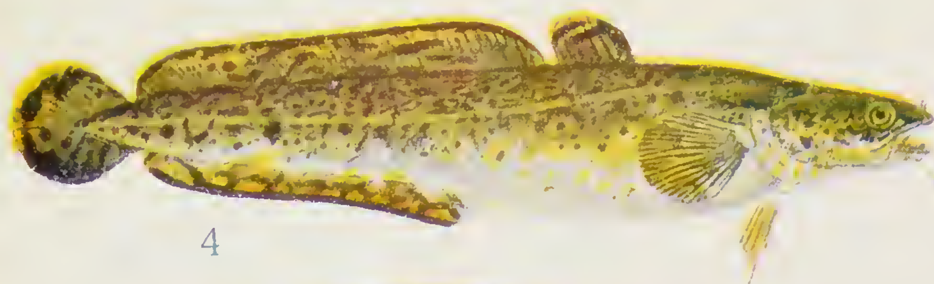

5

1. Blanklax. 2. Röding. 3. Grålax. 4. Sik. 5. Ål.


1


2


3


4


5

1. Torsk. 2. Kolja. 3. Vitling. 4. Lake. 5. Helgeflundra.



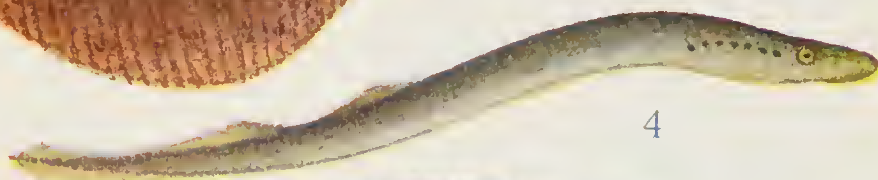
1



2



3



4



5

1. Vanlig flundra. 2. Rödspotta. 3. Piggvar. 4. Nejonöga. 5. Sjötunga.



1. Selleri. 2. Kålrabbi. 3. Scorzonera. 4. Karott. 5. Brysselkål.











1. Purjolök. 2. Chalottenlök. 3. Syltlök. 4. Västeråsgurka. 5. Portugisisk lök.



1



2



3



4

1. Trädgårdschampinjon. 2. Snöbollschampinjon. 3. Kantarell.
4. Fårticka.



1



2



3



4

1. Toppmurkla. 2. Stenmurkla. 3. Karl Johanssvamp. 4. Smörsvamp.

P. A. NORSTEDT & SÖNERS FÖRLAG

Pris [illegible]